



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOBAN GÜVEÇ

<https://cook.com.tr>

Domates 2 Adet
Taze Kaşar 1 Kahve Fincanı
Dana Bonfile 100 Gram
Sivri Biber 1 Adet
Sarımsak 1 Diş
Soğan 1 Adet
Sıvı Yağ 3 Çorba Kaşığı

Bonfile et büyük büyük doğranır kızdırılmış yağ eklenmiş tavaya bırakılır et çevire çevire çevire pişirilir. Sivri biber soğanlarda büyük doğranıp eklenir inceliğine yakın domatesler soyulup büyük parçalanır sarımsak eklenir 15 dakikadır hepsi karışması güvece alınır. Kaşar rendesi dökülüp folyo örtülür kaşar eriyene dek fırına atılır, servis güveçte yapılır.