



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOBAN GÜVECİ (HASKÖY BULGARİSTAN)

AB Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı
Meriç Sanal Mutfadı

5-6 kırmızı biber
3 domates
2-3 baş soğan
½ su bardağı sıvı yağ
150 gr peynir
3 adet yumurta
2 su bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı un
Maydanoz
Tuz

Soğan ince ince, biberler ise şerit şeklinde doğranır.

Sıvıyağ ve biraz su ile hafifçe kavrulur.

Daha sonra domatesler de eklenir, suyu çekilene kadar pişirilir.

Peynir ufalanır, harca eklenir ve güvece alınır.

Yemek damak tadına göre tuzlanır, üzerine yumurta, süt ve undan hazırlanan karışım dökülür, üstüne de ince doğranmış maydanoz serpilerek orta fırında pişirilir.