



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ CEVİZLİ GÜVEÇ

1 kavanoz Tat Türü
1 kavanoz Tat Mısır
4 yemek kaşığı Tat Cevizli Ezme
3 yemek kaşığı Sek Tereyağı
2 su bardağı et suyu
1 adet kuru soğan
Tuz
Karabiber

Derin bir tencerede tereyağını kızdırıp içine yemeklik doğradığınız kuru soğanı ilave ediniz ve soğanlar renk alınca kadar kavurunuz. Soğanlar renk alınca içine Tat Türü, Tat Mısır, Tat Cevizli Ezme, et suyu, tuz ve karabiberi ilave edip karıştırınız. Kısık ateşte yemeği bir süre pişirip güveç kaplarına alınız. Üzerine rendelerimş kaşar peynirini serpip 200 derece sıcak fırında gratine edip sıcak olarak servis ediniz.