# EKMEKLİ GÜVEÇTE ET

https://www.sabah.com.tr

Yarım kilo mantar
Yarım kilo dana veya kuzu eti
1 tane kırmızı biber
1 baş kuru soğan
2 diş sarımsak
3 tane yeşil biber
1 yemek kaşığı Meksika baharatı
Sıvıyağ
Salça
Hamuru için:
1 su bardağı un
1 yumurta
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar ılık su

Etlerimizi önce haşlayalım, daha sonra biraz sıvı yağ ile mantarları ve haşlanan eti bir güzel kavuralım.
Bu aşamada biberlerin üzerine küçük soğanları ve sarımsağı da keselim.
Hepsini birlikte kavuralım, baharatını ilave edelim ve suyunu koyup ağır ağır ateşte mantarlar pişene kadar pişirelim.
Diğer tarafta un, su, yumurta ve tuzla kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurup dinlendirelim.
Pişen eti güveç kabına alalım. Merdaneyle açtığımız hamuru güvecin üzerine kapatalım.
İsterseniz hamurun da üzerine bir yumurta sarısı sürebilirsiniz.
200 yüz derece fırında hamurun üstü pembeleşinceye kadar pişirin.
Servis ederken hamuru tabakların yanına ekmek niyetine koyalım.