



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KUZU GÜVECİ

500 g yağsız kuzu eti (tercihen sırttan; bütün yağları alınıp, ince dilimler halinde kesilmiş)
750 g patates (çok ince dilimlenmiş)
1/2 tatlı kaşığı adaçayı
1 portakal (kabuğu ince rendelenip, suyu sıkılmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
600 g elma (kabukları soyulup, çekirdekli bölümleri çıkarıldıktan sonra, dilimlenmiş)
1 iri soğan (çok ince dilimlenip, halkalar çıkarılmış)
15 cl. elma suyu

Önce fırınınızı 180 °C'a ısıtın. Patates dilimlerinin yarısını 2,5 litrelik (10 su bardağı) bir güvece (ya da fırın kabına) koyup, üstlerine biraz adaçayı, biraz portakal ka-' buğu rendesi, biraz tuz ve biraz karabiber serpin. Sonra kalan patates dilimlerinin yarısı, elma dilimlerinin yarısı, et dilimleri ve soğan halkalarını kat kat döşeyip, her tabakadan sonra, kalan adaçayı, kalan portakal kabuğu rendesi, kalan tuz ve karabiberi serpin ve son tabakanın ortasında yuvarlak bir boşluk bırakın. En üste kalan patates dilimlerini ve kalan elma dilimlerini üst üste daire biçiminde döşeyin (ortadaki boşluğu kapatmamaya dikkat edin). Portakal suyu ve elma suyunu bir kâsede karıştırıp, en üstteki patates dilimlerinin ortasındaki boşluğa boşaltın. Güvecin üstünü örtüp, fırına vererek, elmalı kuzu gü-vecini 1,5 saat pişirin. Sonra güvecin üstünü açıp, patates tabakası altın sarısı bir. renk alıncaya kadar (yaklaşık 45 dakika) pişirmeyi sürdürün. Güveci fırından alıp, servis yapın.