



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EMİRDAĞ GÜVECİ (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Kg Kuzu Kuşbaşı  
3-4 Adet Yeşilbiber  
2 Baş Orta Boy Sarımsak  
1 Tatlı Kaşığı Karabiber  
1 Tatlı Kaşığı Kekik  
1 Tatlı Kaşığı Pul Biber  
1 Tatlı Kaşığı Tuz  
10 Gr Biber Salçası  
10 Gr Domates Salçası  
3 Adet Domates

Etleri güvecin alt tarafına yerleştirip üzerine soyulmuş sarımsak, domates ve biberi ekledikten sonra baharatları ilave edip harmanlayıp salçayı sulandırıp malzemelerin yüzünü alacak şekilde ilave edilip hava almayacak şekilde üzeri kapatılarak 200-250 derecelik fırında 120 dk kadar pişirilip servis edilir.

