



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENİŞTE SEVER GÜVECİ

750 gr kuzu kuşbaşı
2 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
5 adet kuru biber
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Evvela biberler 1 saat kadar ılık suya ıslatılır. Sonra ince doğranır. Soğan ve sarımsaklar küçük küçük kıyılır. Toprak güveç kabına önce tereyağı, soğan ve sarımsak konur, pembeleşene kadar kavrulur. Et ve kuru biber atılır. Kapak kapatılır, yarım saat kadar pişirilir. Sonra tuz ve karabiber eklenir. Kapaklı olarak 15 dakika daha pişirilir. Sıcak olarak sofraya getirilir.