



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ GÜVEÇ

Hangi cins olursa olsun kuru eriği yıkayıp soğuk suda 5-6 saat bırakınız. Sonra suyunu süzüp çekirdeğini su ile temizleyiniz. Yağlı koç etinin göğüs tarafından kırılmış ve yumuşayınca kadar haşlanmış parçalar ile toprak güvece istif ediniz. İstif ederken aralarına çentilmiş soğan, tuz, biber ve baharat katın. Üstüne de et suyunu ilave ederek güvecin kapağını kapatarak kor ateşte ilik gibi olana dek pişirin. Suyu az kalıp pişince sofraya getirin.

Not: Eğer güveç sırsız olursa hazırlanan yemek daha nefis ve lezzetli olur.