



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ GÜVEÇ

500 gram kuşbaşı et
2 soğan
2 yeşil biber
1 kırmızı biber
3 adet domates
Tereyağı
Kaşar peyniri rendesi
8 adet patates
Sıvı yağ
Tuz
Baharat

Etleri tencereye koyup kapağını kapatın. Etler kendi suyunda pişsin. Etler piştikten sıvı yağ ve tereyağını ekleyin küp doğranmış soğanları ve biberleri ekleyin. Hafif yumuşadıkları zaman küp doğranmış domatesleri ekleyin. Domatesler suyunu çekince altını kapatın. Patatesleri küp küp doğrayın tuz ekleyin ve kızgın yağda kızartın. Patateslerde piştikten sonra. Güveçlerin altına patatesi üzerine etli harcı koyun. Üzerine kaşar rendesi dökün ve Fırında kızarana kadar pişirin.

