



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ GÜVEÇ

- 4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Çay Bardağı bezelye
- 1 Çay Bardağı su
- 3 Adet havuç
- 1 Adet soğan
- 2 Adet patates
- 6 Diş sarmışak
- 500 gr kuşbaşı koyun eti
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 3 Adet Domates

İlk olarak soğanı ince yemeklik şeklinde doğrayalım. Daha sonra havucu kazıyalım, yıkayalım ve ince halkalar halinde doğrayalım. Konserve bezelyeyi yıkayıp süzelim. Diğer taraftan patatesi soyalım ve iri küpler halinde doğrayalım. Daha sonra domatesin kabuklarını soyup, ince ince doğrayalım. Bütün hazırlamış olduğumuz sebzelerle birlikte, kuşbaşı eti karıştıralım. Harmanladıktan sonra, güvecin içine düzgün bir şekilde yerleştirelim. İçine tuz ve karabiber serpelim. 2 yemek kaşığı margarini, küçük parçalar halinde, üzerine yerleştirelim. İçine suyumuzu ilave edelim. Kapağını kapatalım ve ocağa oturtalım. Kısık ateşte yemeğimiz pişinceye kadar bekleyelim. Daha sonra sıcak olarak servise sunalım.