



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

GÖVEÇ (BULDAN DENİZLİ)

Yard. Doç. Dr. Ramazan GÖKÇE

İyi bir göveç yemeği için kuzu eti kullanılmalıdır. Fakat dana eti ile de yapılabilir. Bunun için önce etin yağı kavrulur. Sonra eti yaga ilave edilip et de kavrulur. Kavurma işleminden sonra isteğe göre degismekle beraber arpacık soğan, yeşil biber, patates, toz kırmızı biber ve çok az miktarda su ilave edilerek pisirilir. Pismeye yakın tuzu ilave edilir ve ocaktan indirilir.

Not: Et miktarı azaltılmak suretiyle toplu yemeklerde de yapılabilir. Genellikle pilav ile beraber servis edilen bir yemektir.
