



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÖVEÇ (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg. koldan et  
2 adet sivri biber  
2 adet soğan  
2 diş sarımsak  
3 adet domates  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Tuz  
Karabiber  
Kekik  
Sıvıyağ

Az sıvı yağda et ve soğan kavrulur. Sonra biber ve diğer malzemeler eklenir. Üzerine tereyağı eklenir. Toprak tencereye aktarıldıktan sonra bir bardak su ilave edilerek üzeri folyo ile kapatılır. 200 derece fırında 1 saat pişirilir. Ciğerli bulgur pilavı veya isteğe göre cacık ya da salata ile servis yapılır.

