



## GÜVEÇ (AYDIN)

Aydın Valiliği

500 gr kuşbaşı kuzu eti  
2 adet kuru soğan  
2 adet orta boy domates  
5 adet acı biber  
Tuz  
Karabiber  
Kemikten çıkarılmış et suyu

Kabuğu alınan soğanlar kesme tahtasında iri iri doğranır. Domatesler iri küpler halinde kesilir. Biberler de irice kesilir.

Güveç tenceresinin içerisine bir sıra kuzu eti bir sıra doğranmış soğanlar, bir sıra acı biberler şeklinde dizilir. Bu işlem malzemenin tamamı tencereye yerleşene değin tekrarlanır.

Aralara tuz ve karabiber eklenir. Son olarak domatesler en üst kısma dizilir. Domateslerin üzerine kemik suyu gezdirilerek, güvecin kapağı kapatılır.

1,5 - 2 saat fırında pişirilir. Sıcak servis edilir.

