



## GÜVEÇ (ELAZIĞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1,5 kilogram kemikli kuşbaşı kuzu eti  
100 gram kuyruk yağı  
3 adet patlıcan  
5 diş sarımsak  
5 adet sivribiber  
3 adet domates  
1 çay bardağı su  
Tuz

Güveç tenceresine kuyruk yağı ve üzerine kuzu etleri koyulur. Etlere üzerine küçük doğranmış biberler, patlıcanlar, sarımsaklar, üstüste yerleştirilir. En üstte domatesler ve tuzu koyulur. Suyu ilave edip güvecin kapağı kapatılır ve fırında 2 veya 2,5 saat pişirilir. Servise hazır hale getirilir.

