



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇ (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

750 gr Kuzu Eti
Adet Büyük Boy Patates
4-5 Adet Sivri Biber
3-4 Adet Domates
8-10 Adet Arpacık Soğan
4-5 Diş Sarımsak
1 Çorba Kaşığı Salça
1 Çay Kaşığı Kimyon
1 Çay Kaşığı Karabiber
1 Çay Kaşığı Kırmızı Toz Biber
1 Çorba Kaşığı Tuz
2 Şu Bardağı Su

Bütün malzemeler kuşbaşı şeklinde doğranır. Etlar alıta, patates ve domatesler üstte olacak şekilde diğer tüm malzemeler güveç içerisine sıralanır. Üzerine su ilave edilerek kısık ateşte üç buçuk, dört saatte pişirilip dinlendirildikten sonra servis yapılır. Mevsimine göre patlıcan ve havuç da eklenebilir.

