



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇ KAPAMA

MasterChef

Hamuru için:

2 su bardağı ılık su

1 paket kuru maya

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı şeker

4-5 su bardağı un (kontrollü koyun)

İç harcı için:

1 kilo kuşbaşı et

3-4 adet sivri biber

2 adet domates

6-7 adet mantar (isteğe göre)

Tuz, karabiber, pul biber

1 yemek kaşığı salça

1 çay bardağı sıvı yağ

Hamur için gerekli malzemeleri geniş bir yoğurma kabına alarak, orta yumuşaklıkta bir kıvam elde edene kadar yoğurun.

Hazırladığınız hamuru üzerini örtüp mayalanması için dinlenmeye bırakın.

Bu sırada, etleri bir kaba alın.

Biberleri, domatesleri ve mantarları küçük parçalar halinde doğrayıp etlerin üzerine ekleyin.

Baharatları, salçayı ve yağı da ilave ederek karışımı iyice harmanlayın.

Hazırladığınız etli karışımı güveç kaplarına eşit şekilde yerleştirin.

Mayalanan hamuru bezelere ayırın ve tabak büyüklüğünde açarak güveçlerin üzerini kapatın.

Hamurun üzerine fırçayla sıvı yağ sürerek önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 1 saat pişirin.

Piştikten sonra güveç kaplarını ters çevirerek dikkatlice çıkarın.

Servis için dilimleyerek sunum yapabilirsiniz.

