



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇ (KARABÜK)

TC Karabük Valiliği

1 kg orta yağlı kuşbaşı et
2-3 baş sarımsak
250 gr yeşil sivri biber
Yarım kg domates

Etler, toprak güveç kabının içine atılarak 200 derecede ısıtılmış fırına verilir. Suyunu çekip kavrulunca fırından alınır. Biberler ve domatesler iri iri doğranır. Etle beraber tekrar fırına konularak 2-3 saat pişirilir. Piştikten sonra fırından çıkarılarak hafifçe karıştırılıp servis edilir. Mevsim koşullarına uygun olarak domates ve biberin dışında patlıcan, fasulye, kabak ve patates gibi sebzeler de isteğe bağlı olarak ilave edilebilir.

