



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GÜVEÇ KEBABI

1 kilo yağlı koyun eti
2 baş soğan
1/2 kilo domates
Tuz
Karabiber

Eti kuşbaşı denilen biçimde küçük parçalara doğramalı. Sonra bunları bir güvece istif etmeli. Tuzunu serpmeli ve iki baş iri soğanı rendeledikten sonra bu etlerin üstüne yaymalı. Soğanın üstüne de kabukları soyulduktan sonra çekirdekleri çıkarılmış ve dilim dilim doğranmış domatesleri koymalı. Bunları bir parmak aşacak kadar su koyduktan sonra güveci orta ısı bir fırına sürmeli. Güvecin durumu vakit vakit kontrol edilmeli. Suyunu çekince güvecin yansını dolduracak kadar sıcak su katmalı. Güveci iki-üç saat kadar fırında tuttuktan sonra ikinci defa konan suyu tamamıyla çektiği vakit fırından çıkarmalı. Üstündeki domatesle soğanları kaldırdıktan sonra güveci olduğu gibi sofraya çıkarıp hafifçe biberledikten sonra servis yapmalı.