GÜVEÇ KEBABI

Tuğrul Şavkay

1 kg. yağlı koyun eti (küçük kuşbaşı doğranmış)
500 gr. soğan (yarısı halka kalka doğranmış, yarısı ince kıyılmış), (4 büyük boy)
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
1/2 çay kaşığı tarçın
500 gr. domates (dilimlenmiş), (5 orta boy)
1 bağ maydanoz

Etleri bir kaba koyun. İnce kıyılmış soğanları, tuzu, biberi ve tarçını ekleyip, bu terbiyenin etlerle kaynaşması için elinizle biraz karıştırın. Etleri serin bir yerde 2-3 saat dinlenmeye bırakın.
Fırınınızı 180°C'ye getirip, ısıtın. Güvecin içine sırasıyla etleri, soğan halkalarını, maydanozu ve domatesleri kat kat döşeyin. Tuzunu ve biberini serpip malzemenin üzerini kapatacak kadar su koyun.
Güveci fırına verip suyunu tümüyle çekinceye kadar pişirin. Bir bu kadar daha suyu kaynatıp güvecin içine dökün. Yeniden fırına sürüp, döktüğünüz suyun yarısı kalıncaya kadar yaklaşık 45 dakika daha pişirin. 3.Pişen güveci fırından alıp, üzerindeki domatesleri toplayın ve sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:159547 • adı:Güveç Kebabı • gönderen:gül • indirme tarihi:07.05.2024 - 06:08