



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GÜVEÇ KEBABI

Tuğrul Şavkay

1 kg. yağlı koyun eti (küçük kuşbaşı doğranmış)  
500 gr. soğan (yarısı halka halka 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

Etlere bir kaba koyun. İnce kıyılmış soğanları, tuzu, biberi ve tarçını ekleyip, bu terbiyenin etlerle kaynaşması için elinizle biraz karıştırın. Etlere 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.

---