



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇ KEBABI

500 gr. kuşbaşı koyun eti
2 biber (yeşil)
4-5 arpacık soğan
1,5 Çorba kaşığı tereyağı
2 olgun domates
Yeteri kadar maydanoz
Tuz

Küçük bir güvece bir sıra et bir sıra ayıklanmış, yıkanmış halka halka doğranmış soğan, domates, biber, tuz ve yağ koyarak maydanoz serpiniz. Daha sonra domateslerle örtüp, üstünü örtecek kadar su ile fırına koyunuz. 80 dakika sonra kontrol ediniz. Pişmişse indiriniz. Üstünde kuruyan ve kararan domatesleri çıkarınız. Servis yapınız.