GÜVEÇ KEBABI

Evvelâ, koyun etini kuşbaşı doğrayıp. Ayrıca, diğer kap içine bir kaç baş soğan dahi doğrayıp yanma da domatesleri dörde bölüp hazırlayınız.
Güvecin içini yağlayıp, alta, bir sıra et ve üstüne bir sıra soğan ve domatesten istif ediniz. Böylece bir kaç tabaka istif ettikten sonra, üstünü de ayrıca yine domates ve soğanla örttükten sonra, tuz, kara biberini ve isteğe göre, baharatını da ektikten sonra, güvecin içindekileri örtecek derecede su ile doldurunuz. Ev fırınınız varsa, güveci salınız ve suyuna nezaret ediniz. Yoksa, çarşı fırınına gönderiniz ve tenbih ediniz.
Her ne suretle olursa olsun, piştikten sonra, üst tabakadaki yanık domatesleri ve soğanları çıkarıp atınız. İstif sırasıyla, etinden, garnitüründen ve salçasından tabağınıza alıp, lezzetle yeyiniz.

Not: Güveç kebabı ismini alması, tencere ve kuşhane yerine toprak güveçte pişmesindendir.

© lezzetler.com tarif no:56509 • adı:Güveç Kebabı • gönderen:arzu kız • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:29