



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ GÜVEÇ

<https://flypgs.com>

2,5 kilo kuşbaşı dana eti
2 kilo domates
1,5 kilo yeşilbiber
2 baş sarımsak
100 gram tereyağı
Tuz

Etlere orta boy bir güvece yerleştirin. Üzerine şerit halinde doğranmış tereyağı ilave edin. Güvecin üzerini kapatıp, arada bir karıştırarak yaklaşık 1,5 saat kadar kısık ateşte pişirin. Daha sonra bütün olarak soyulmuş sarımsakları, doğranmış biberleri, domatesleri ve tuzunu ilave edin. Yarım saat sonra yarım su bardağı su ekleyin. Yarım saat daha pişirip ocaktan alın. Sıcak servis yapın.

