



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KLASİK GÜVEÇ

<https://www.elele.com.tr>

- 1-1.5 kg kuzu kol eti (kemiksiz ve küçük doğranmış)
- 1 büyük boy soğan
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 8-10 diş sarımsak
- 2 sivri biber
- 1 büyük boy patates
- 4 orta boy domates
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı nane
- 1 su bardağı sıcak su
- 2 tatlı kaşığı domates salçası

Yarım ay şeklinde doğradığınız soğanları ve etleri zeytinyağında kavurun. Tuz ve biberi ekleyip ocaktan alın. Kavurduğunuz soğanlı eti güveçlerin dibine yağıyla birlikte paylaşın. Sarımsakları soyup ikiye bölün. Sivri biberleri temizleyip iri parçalar şeklinde doğrayın. Domatesleri soyup iri parçalara bölün. Patatesi soyup iri parçalar şeklinde doğrayın. Bu malzemeleri derin ve geniş bir kaba koyup karıştırın. Kalan tuz, biber, kekik, naneyi ve suda ezdiğiniz salçayı katıp tekrar karıştırın. Bu karışımı etlerin üzerine yayın. Güvecin ağzını kapakla ya da alüminyum folyoyla kapatın. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında en az 2 saat pişirin. Sıcak servis yapın.

