



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇ

600 gram kuşbaşı kuzu eti
100 gram kuyruk yağı
3 yemek kaşığı zeytinyağı
200 gram arpacık soğan
2 diş sarımsak
6 adet küçük boy taze patates
2 adet orta boy havuç
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay bardağı sıcak su
3 dal taze kekik (arzuya göre)
1 dal biberiye (arzuya göre)
1 çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

Güvecin yapımına başlamak için kuyruk yağını küçük parçalar halinde doğrayın. Arpacık soğan ve sarımsakların kabuklarını soyduktan sonra bütün halde bırakın.

Kabuklarını soyduğunuz havuçları, ince halkalar halinde doğrayın. Taze patateslerin kabuklarını fırçaladıktan sonra bol suda yıkayın. Eğer küçük boy taze patates kullanıyorsanız her birini kabuklarını soymadan iki eşit parçaya kesin.

Ocak üzerine aldığınız büyük boy toprak güveci, kısık ateşte ısıtmaya başlayın.

Küçük parçalar halinde doğradığınız kuyruk yağını güveç kabına alın. Zeytinyağı ilavesiyle eriyene kadar karıştırın.

Kuşbaşı doğranmış kuzu etlerini katıp, kavurmaya başlayın. Arpacık soğan ve sarımsakları güveç kabına alıp, karıştırın.

Etler renk almaya başladığında dilimlenmiş havuçları katın. Biber ve domates salçasını ekleyip sebzelerle birlikte karıştırın.

Son olarak taze patatesleri güvece ekleyin, karıştırmayın. Hoş bir tat vermesi adına ayıkladığınız biberiye ve taze kekiği katın. Tuz ve taze çekilmiş tane karabiber, sıcak suyu ilave edin.

Üzerini yağlı kağıtla hava almayacak şekilde kapladıktan sonra güveç tenceresinin kapağını kapatın. Kısık ateşte pişirerek kaynamaya bırakın.

Kaynamaya başlayan güveci, kapağı kapalı olarak önceden ısıtılmış 200 derece fırına yerleştirin. Yaklaşık 80-90 dakika pişirin.

Fırından çıkan sıcak güveci, bir nihale üzerine alın. Kapağını açtıktan sonra ilk sıcaklığının çıkmasını bekleyin. Sonrasında servis tabaklarına aldığınız güveci servis edin.



© lezzetler.com tarif no:162127 • adı:Güveç • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:01.04.2025 - 19:27