



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE ET

- 1 Kg. Kuşbaşı dana veya koyun eti
- 4 orta boy patates
- 3-4 Diş sarımsak
- 3 orta boy soğan
- 1 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 4 orta boy domates
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- 4-5 Yeşilbiber
- 1/2 Çay kaşığı karabiber

Patatesi dilimleyip, güvecin dibine düşeyiniz. Üzerine etleri yerleştirip, aralarına dörde bölünmüş soğan, sarımsak, çekirdeği çıkartılmış biberi koyunuz. Yağ, tuz ve bir su bardağı su ilave ediniz. Üzerini domates dilimleri ile döşeyip, yağlı kağıt örtünüz. Güvecin kapağını kapatarak orta hararetli fırında veya hafif hararetli ısıda 1,5-2 saat pişiriniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 19.09.2022