



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ GÜVEÇ

1 kg. kuşbaşı koyun eti
15 adet arpacık soğan
3 orta boy domates
4 adet sivri biber
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz

Orta büyüklükte güvece, kuşbaşı etleri dizip, ayıklanan küçük soğanları bütün olarak güvece yerleştirin. Domateslerin kabuklarını soyup halka halka doğrayın ve soğanların üzerine döşeyin. Yeşil biberin çekirdek kısımlarını çıkarıp ortadan ikiye bölün ve tekrar 3 parçaya ayırın. Biberleri domateslerin yanlarına yerleştirip tuz ve eritilmiş yağı güvece dökün. 1 su bardağı suyu güvece döküp kapağını kapatın. Etler pişene kadar, kısık ateşte yemeğinizi pişirin.

