



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE ARPACIK SOĞANLI SEBZELİ ET

Yarım kilo kuşbaşı dana eti veya koyun eti
10 adet arpacık soğan
2 yemek kaşığı margarin
3 adet domates
3 adet yeşil biber
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı pulbiber
1 bardak su

Güvecin en altına kuşbaşı etler sıralanır, aralarına 10 tane kuru soğan serpiştirilir. Domatesler halka halka doğranıp üzerlerine yerleştirilir. Aralarına ortalarından yarılmış taze yeşil biberler konur. Tuz ilave edilir ve 1 bardak Su konur. Kapağı kapatılarak orta hararete pişirilir. Servis yapılırken üzerine kıyılmış maydanoz konur.
