



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE BEZELYELİ TAJİN (FAS)

750 gram parça kuzu eti
2 adet iri kuru soğan
2 diş sarımsak
2 adet patates
1 çay bardağı haşlanmış bezelye
100 gram rezene
2 adet sivri biber
2 adet domates
4 yemek kaşığı yağ
1 tutam tuz

Güvecin tabanına yağ daha sonra yarım daire şeklinde doğranmış soğan ve ince kıyılmış sarımsak konur. Üzerine kuzu eti yerleştirilir. Etin üzerine de çatı çatar gibi elma dilimi şeklinde doğranmış patates, boyuna bölünmüş biber, rezene, haşlanmış bezelye ve birkaç parçaya kesilmiş domates konur. Tuz serpilir. Genelde odunlu ocakta pişer. Normal ocakta pişirmek için, önce hızlı ateşe konur, sonra kısık ateşte 1-1,5 saat pişirilir.

Not: Bu yemek yapımında güveç kullanılır. Ancak yoksa normal tencere de kullanılabilir

