



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE DEFNE YAPRAĞINDA KUZU CİĞERİ

300 gr. kuzu ciğeri
100 gr margarin
1 kase arpacık soğan
1 adet havuç
1 çorba kaşığı domates salçası
3 diş sarımsak
2 adet defne yaprağı
3 adet yeşil biber
4 adet domates
3 adet patates

Güvece margarini alın. Üzerine e 300 gr. kuzu ciğerini ilave edin ve ciğerleri kavurun. Daha sonra üzerine arpacık soğanları ve havuçları ilave edin. Üzerine 3 diş bütün sarımsak ilave edin. Üzerine 1 çorba kaşığı salça, 2 adet defne yaprağı ilave edin. Üzerine sıcak su ilave edip ciğerleri pişirin. 4 adet domatesi iri olarak kesin ve güvece ilave edin domatesleri 3 adet patatesi küp olarak kesin ve margarinde patatesleri kızartın. Tas kebabını servis tabağına alın. Üzerine kızarmış olan patatesleri ilave edip servis edin.

