



GÜVEÇTE ET

Milli Eğitim Bakanlığı

1 kg et
4- 5 adet biber
3-4 adet domates
Taze soğan (arzuya bağlı)
100 gr kaşar rendesi
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Etler küçük küpler şeklinde doğranır. Biberler ve taze soğanlar ince bir şekilde kesilir. Kaşar rendelenir, domatesler küp şeklinde kesilir; tüm malzemeler karıştırılır, küçük güveç kaplarına konur. 210 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından almadan 5 dakika önce üzerine tekrar kaşar serpilir yeniden fırına verilir üzeri kızarıncaya fırından alınır.

