



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE ET

400 gram kuzu kuşbaşı
1 soğan
2 patlıcan
2 sivribiber
2 kırmızıbiber
2 domates
3 defne yaprağı
1 su bardağı su
1 çay bardağı zeytinyağı
10 kiraz domates
Tuz, karabiber
100 gram kaşar peyniri

Etlerin üzerine zeytinyağı sürün, güvecin dibine yerleştirin. Doğranmış soğanı, sivri biberi, kırmızıbiberi, defne yaprağını karıştırıp etlerin üzerine dizin. Üzerine doğranmış patlıcanları, domatesleri koyun. Çok az su ekleyip 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın. 40 dakika pişirip fırından alın. İsterseniz rendelenmiş kaşar peynirini üzerine ekleyip beş dakika daha fırınlayın. Daha sonra çıkartıp kiraz domateslerle süsleyip sıcak olarak servis yapın.

