



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE ET SOTE (DÜDÜKLÜ)

Canan Çatal

½ kg kuşbaşı et
1 adet domates
1 adet yeşil biber
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
3 diş sarımsak

Öncelikle kuşbaşı doğranmış eti düdüklü tencereye alalım. Üzerine etleri geçecek şekilde su ilavesi yapalım ve 10 dakika haşlayalım. Tavanın içerisine çok az sıvı yağ dökelim ve yemeklik doğranmış kuru soğanı ve yeşil biberi 2-3 dakika kavuralım. Üzerine kuşbaşı haşlanmış eti ilave edelim. Üzerine kapak kapatıp 5 dakika kavuralım. Doğranmış domatesi ve salçayı ilave ederek baharatları da ekleyip 2 dakika daha kavurup ocaktan alalım. Güveçlerin içerisine sotelemiş olduğumuz etleri paylaştıralım ve 3 diş sarımsakla beraber haşlanmış etten kalan et suyundan biraz üzerlerine dökelim. 200 derecelik fırında yaklaşık 10 dakika bekletelim ve servis edelim.

