



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GÜVEÇTE FETA PEYNİRİ

- 1 kalıp feta peynir
- 1 kase un
- 2 adet yumurta
- Domates sos için:
 - 3 kg. domates
 - 4 adet kesme şeker
 - Taze fesleğen
 - 10 diş sarımsak
 - Yarım çay bardağı sıvı yağ
 - Yarım çay bardağı üzüm sirkesi
 - 2 yemek kaşığı tuz
 - 1 tatlı kaşığı karabiber

Domates sosu yapmak için; öncelikle domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Sarımsakları soyup iki-üç parçaya kesin. Büyük bir tencereye sıvı yağı alıp sarımsakları biriki dakika kavurun. Üzerine domatesleri ilave edip tencerenin kapağını kapatın. Ara sıra karıştırarak domatesler eriyene kadar yarım saat pişirin. Domatesler eriyip sulanınca kapağını açıp kaynatmaya devam edin. Bu arada sirke, şeker, tuz ve karabiberi ilave edin. Fesleğen yapraklarını ekleyin ve karıştırın. Kaynadıkça domatesin suyu azalacaktır ve kıvamı koyulaşacaktır. Ben 1.5 saat kaynattım, siz kendi tercihinize göre istediğiniz kadar kaynatabilirsiniz. Sos kıvam aldığı anda sıcaklıkla blender ile domatesleri bir dakika karıştırın. Zaten iyice pişmiş olduğu için domatesler kolayca püre haline gelecektir. Sunum için: Kalınca bir dilim yağsız Feta peynirini önce una, sonra yumurta sarısına bulayıp bir tavada arkasını ve önünü ızgara edin. Daha sonra, önceden hazırladığınız fesleğenli domates sosu ile birlikte ısıtılmış olan 180 derece fırına güveç içinde koyun ve yaklaşık 10 dakika sosun içinde pişirin.