



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE İNCİK

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1,5 Su Bardağı su
- 1 Adet kuzu incik
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 2 Adet domatez (küçük doğranmış)
- 1 Tatlı Kaşığı kekik

Güvece sana'yı koyup eritin.soğanları katıp,pembeleşene kadar kavurun.etleri ilave ederek, birazda etlerle birlikte karıştırın. Domatesleri de etin üzerine yayın. Tuz, biber, kekik ve suyu koyup, güvecin ağzını folyo kağıdı ile kapatın. Güveci fırına koyup, 1,5-2saat pişirin;arasıra güveci sallayın.sıcak olarak servis yapın.