



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KUŞBAŞI ET

Malzemeler

1 kg. Dana kuşbaşı
Yarım kilo arpacık soğanı
3-4 adet sivri biber
10 diş sarımsak
1 yemek kaşığı salça
1 çay bardağı sıvıyağ
Yarım çay bardağı sirke
Kırmızıbiber
Kekik,
Karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Bütün malzemeleri sırası ile arpacık soğanlarını, doğranmış sivri biberi, ayıklanmış sarımsakları, kuşbaşı eti güvecin içerisine yerleştirin. Tuzu, kekiği, karabiberi, kırmızıbiberi ve sirkeyi ilave edin. Daha sonra sulandırılmış salçayı ve sıvıyağı koyup güvecin üzerini alüminyum folyo ile kapatarak önceden ısıtılmış 200-250 derecedeki fırında pişirmeye bırakın. 30 dakika sonra güveci kontrol ederek su gerekiyorsa ilave edip etler pişene kadar fırında bekletin. Etler pişince fırından çıkartıp sıcak olarak servis yapın.

[ML® Güveç için tıklayın](#)[ML® Patlıcanlı Kuzu Güveci için tıklayın](#)