



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](#)