



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KUŞBAŞI KAVURMA

<https://www.hurriyet.com.tr>

600-700 gr dana kuşbaşı
2-3 adet yeşil sivri biber
1 adet soğan
1 kırmızı biber
2 adet domates
1 tatlı kaşığı salça
Tereyağı
Zeytinyağı
Pul biber, karabiber, tuz
1 çay kaşığı biberiye (istenirse 2 diş sarımsak ilavesi yapılabilir)

Kuşbaşı eti düdüklüde 20 dk haşlayalım. Tencereye tereyağı ve zeytinyağı karışımını koyalım.

Yemeklik doğradığımız soğanı ilave edip biraz kavuralım. İri doğranmış kırmızı ve yeşil biberleri ve eti de ekleyip az daha kavuralım.

Kabuğunu soyup iri iri doğradığımız domatesi ve salçayı da ekleyip biraz su ilavesi yaptıktan sonra kaynamaya başladığında altını kapatıp tuz ve baharatlarını ekleyelim.

Porsiyonluk güveçlere paylaşırıp 175 derecelik fırında 30 dk kadar pişirelim.

