



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KUZU İNCİK

Yarım kilo arpacık soğan
1 Adet havuç
4 diş sarımsak
4 adet kemikli kuzu incik
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
5-6 adet tane karabiber

Arpacık soğanlar ayıklanır. Havuçlar kibrit çöpü şeklinde doğranır. Bir tavada soğanlar, sarımsak, havuç ve salça 5 dakika kadar kavrulur. İncikleri, tane karabiberleri ve tuzu hazırladığımız harçla birlikte uygun bir güveç kabına yerleştiririz. Yarım bardak su ilave edip, güveci bir folyo ile kapatıp 160 dercelik fırında 2 saat pişiririz. Afiyet olsun.Salata ve yoğurdu hiçbir zaman unutmuyoruz.