



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GÜVEÇTE NUA (ALMANYA)

Süt danasının nua tarafından kesilmiş bir bütün paftayı, içinde zeytinyağı ve sadeyağ karışım bulunan bir güvece koymalı. Kabın içine adaçayını da attıktan sonra güveci orta ısı bir ateşe oturtmalı. Vakit vakit çevirerek etin dört yanını nar gibi kızartmalı. Et kızarınca ateşin ısını iyice azaltarak eti, ağız kapalı güveçte 15 - 20 dakika kadar pişirmeli.

Beri yanda haşlandıktan sonra dilim dilim kesilmiş patatesle havuçları yağda sote etmeli ve pişen etin çevresini bunlarla süsleyip servis yapmalı.