



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

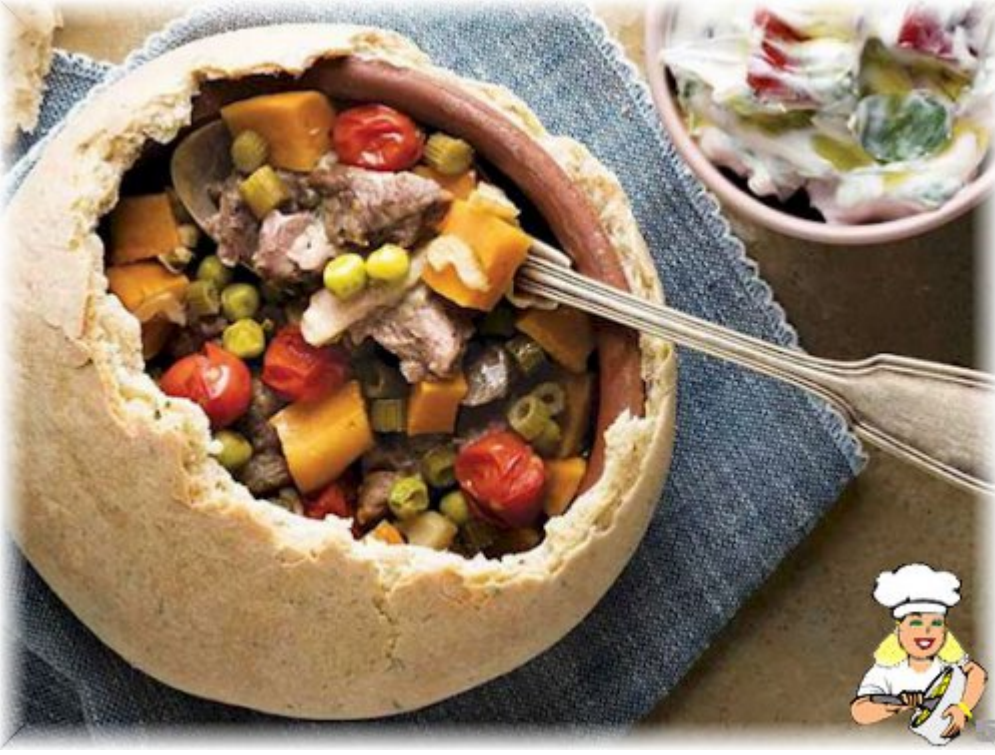
Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE REZENELİ KUZU ETİ

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

500 g kuşbaşı kuzu eti
20 arpacık soğan
2 diş sarımsak
1 orta boy tatlı patates (Turuncu renk)
1 çay bardağı taze bezelye içi
100 g taze rezene
2 sivri biber
10-12 adet kiraz domates
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
1 dal taze biberiye
1 çay kaşığı renkli top biber
Hamuru için:
500 g un
Bir tutam tuz
1 tatlı kaşığı kuru nane
Su (Kontrollü olarak ilave edilecek)
Semizotlu cacık için
1 demet semizotu
1 su bardağı süzme yoğurt
1 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
1 közlenmiş kapy biber
Yarım demet taze nane (Kıyılmış)

Hamuru için unu, tuzu ve kuru naneyi harmanlayıp yoğurma kabına aktarın. Azar azar su ilave ederek sert bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Küçük boy güveçlere sırasıyla bir parça tereyağını, kabuğunu soyduğunuz arpacık soğanları, diş diş sarımsakları, elma dilimi şeklinde kestiğiniz tatlı patatesleri, rezeneyi, bezelyeyi ve irice doğranmış kuzu etini ve domatesleri bütün olarak yerleştirin. Üzerine tuzu serpin, küçük dal biberiyeyi ve renkli top biberleri de serpin. Güveçlerin üzeri için hazırladığınız hamurları, güvecinizin ağzını kapatacak büyüklükte açın. Kenarlarını elinizle bastırarak hava almamasını sağlayın. 160 dereceye ayarlı fırında, 1 saat pişirin. Yanına semizotlu cacık için çiçek çiçek ayrılmış semizotunu, iri parçalar halinde doğranmış kapy biberi ve kıyılmış yeşilliği süzme yoğurdun üzerine ekleyin. Karıştırıp servis tabağına aktarın. En son üzerine zeytinyağını dökün. Et yemeği ile birlikte servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:58048 • adı:Güveçte Rezeneli Kuzu Eti • gönderen:YAP-BOZ • indirme tarihi:02.04.2025 - 08:41