



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE SEBZELİ ET

600 gram kuşbaşı et
1 çay bardağı zeytin
2 soğan
10 adet çeri domates
1 adet kabak
1 adet havuç
3 defneyaprağı
1 limon
5 diş sarımsak
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Etleri yıkayıp güveç kabının içine alın. Üzerine, zeytin, defneyaprağı ve limon suyunu ekleyip karıştırın. Kabak, havucu çok küçük parçalara bölüp üzerini kapatın. Zeytinyağını gezdirip güvecin içine yerleştirin. Bu arada patatesleri de haşlayıp domatesleri de tereyağı ve tuz ekleyip harmanlayın. Önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 45 dakika kadar pişirip sıcak olarak servis yapın.