



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE ŞEHİRİYELİ YAZ TURLÜSÜ

500 gr. dana yada koyun kuşbaşı
2 çay bardağı arpa şehriye
5-6 dal taze soğan
3 biber
3 domates
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı toz şeker
1,5 su bardağı su
tuz
karabiber

Soğan ve biberleri ayıklayıp yıkadıktan sonra küçük küçük doğrayın. Domatesleri kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Tencerede 2 çorba kaşığı yağı kızdırıp etleri ilave edin ve rengi dönene kadar kavurun. Soğan ve biberi ekleyip suyunu çekene kadar kısık ateşte kavurun. Daha sonra domates, tuz, biber toz şeker ve üzerini örtecek kadar su ekleyip etler yumuşayana kadar pişirin. Kalan yağ ile şehriyeyi kavurun. 1,5 su bardağı su ve tuz ekleyin. Şehriyeler tamamen suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin. Şehriyeyi güvecin dibine yayın. Ortasına etleri yerleştirin. 200 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Yaz Turlüsü için tıklayın](#)