



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE YÖRÜK KEBABI

500 gr kuşbaşı eti
1 adet domates
1 adet soğan
1 adet kabak
2 adet sivribiber
50 gr mantar
1 çay bardağı bezelye
2 yemek kaşığı yağ
50 gr haşlanmış erişte
50 gr rendelenmiş kaşar
1/2 çay kaşığı biberiye
1 tatlı kaşığı sarımsak çeşni

Soğan, kabak, sivribiber, mantar ve domates ufak küpler şeklinde doğranır. Yağ bir güvece konularak kızdırılır ve içerisine teker teker tüm sebzeler ilave edilir. En son kuşbaşı kuzu eti ve erişte ilave edilip, 5 dakika ocakta pişirilir. Tatlandırmak için içerisine sarımsaklı çeşni, biberiye ilave edildikten sonra güveç kaplarının içerisine alınarak üzeri kaşarla kaplanır. 15 dakika 150 C°'lık fırında pişirilip, servis edilir.

