



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAMUR KAPAKLI GÜVEÇ

Yarım kg kuzu kuşbaşı  
1 adet domates  
1 adet sivri biber  
1 baş soğan  
1 diş sarımsak  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı kırmızı pul biber  
1 çay kaşığı tuz  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
Kapak için:  
1 su bardağı su  
1 çay kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
Üzeri için:  
1 adet yumurta  
Çörek otu

Un, su ve tuzdan oluşan hamur yapılır, dinlenmeye bırakılır. Güvecin malzemesi olan sebzeler doğranır. Ete eklenir, baharatlarla karıştırılır. Malzeme 4 eşit taprak kaba paylaşılır. Difer yanda bekleyen hamur 4 parçaya ayrılır. Merdane yardımıyla güveç kabından biraz büyük açılır. Hamurlar güveçlerin üzerine kapatılır, kenarlarına hafifçe bastırılır. Üzerlerine fırçayla çırpılmış yumurta sürülür. Çatalla delikler yapılır. Son olarak çörek otu serpilir. 180 derece fırında yaklaşık 40 dakika pişirilir.