



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMUR KASESİNDE KAŞARLI ET GÜVEÇ

- 125 gr margarin
- 500 gr kuzu but kuşbaşı
- 3 adet kuru soğan
- 3 adet domates
- 1 adet patates
- 1 tatlı kaşığı kimyon, karabiber, tuz
- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı su
- 1 su bardağı kaşar peyniri

Un, su, yağ ve tuz karıştırarak yoğururun. Elinize yapışmayan bir hamur elde etmek için un ya da su ekleyin. Kuşbaşını güvecinize koyun, üzerine sırasıyla küp doğranmış soğan ve domatesi ekleyin. Kapağını kapatarak etler iyice yumuşayınca kadar pişirin. Tart kabınızı yağlayın ve hamurunuzu dışına taşacak şekilde yerleştirin. 15 dakika 170 derecede ısıtılmış fırında pişirin. Hamurunuz fırından çıkınca, üzerine etlerinizi, suyunu süzerek yerleştirin. Kaşar peynir serpererek tekrar, peynir eriyene kadar pişirin.