



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNGİLİZ USULÜ KUZU GÜVECİ

1,5 kg'lık 1 kuzu gerdan (iri parçalar halinde kesilmiş)  
125 gr (1/2 su bardağı) + 1 çorba kaşığı tereyağı (eritilmiş)  
3 diş sarımsak (dövülmüş)  
1 tatlı kaşığı şeker  
2 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1250 gr patates (kabukları soyulup, dilim dilim doğranmış)  
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

önce fırınınızı hafif sıcaklığa (150 °C) getirip ısıtınız.

Bir çorba kaşığı yağla, büyük bir güveci yağlayıp bir kenara bırakınız.

Eti sarımsak, şeker, tuz ve biberle ovup, bir kenara bırakınız.

Güvecin dibine bir sıra patates, üstüne bir sıra et döşeyip, en üstte patates sırası olacak biçimde, işlemi bütün patates ve etler bitene kadar tekrarlayınız. Kalan 125 gr eritilmiş yağı döküp, güvecin üstünü kapayarak fırında 4 saat pişiriniz.

Güveci fırından çıkarıp, üstünü açarak maydanozla süsleyiniz. Yemeğinizi güvecinde servis ediniz.

Not: İngiliz usulü kuzu güvecini, naneli bezelye ve havuçla servis edebilirsiniz.