



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAREMELİZE ŞEKERLİ GÜVEÇ

www.miele.com.tr

1000 gr. Güveç için parça et
20 gr. Tereyağ, yumuşak
40 gr. esmer Şeker
2 Havuç
1 ad. ince Pırasa
150 gr. Kereviz
1 Soğan
6 Defne yaprağı
6 ad. kuru Karanfil
10 Ardiç meyvesi, basılmış
500 ml Su

Güveçteki etin üstünü 2-3 mm derinliğinde baklava şekli vererek kesiniz. Tereyağı ve şekeri bu kesiklerin üzerine koyunuz ve ovuşturunuz.

Havuç, pırasa, kereviz ve soğanları fındık büyüklüğünde doğrayın (1 cm), baharatla karıştırın ve standart tepsinin ortasına koyun.

Kızartmayı üstüne yerleştirin ve su ilave edin ve fırında pişirin. Sebzeler kurursa, üstüne biraz su ekleyin.

Kızartma sosunu süzgeçten geçirin, gerekirse biraz nişasta ile koyulaştırın ve dilimlenmiş kızartmanın üzerinde gezdirin.