



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI GÜVEÇ KİŞ

Posta Gazetesi

Yarım kg kuzu but kuşbaşı

3 adet kuru soğan

3 adet domates

1 adet patates

1 tatlı kaşığı kimyon

Tuz

Karabiber

Hamur için:

2 su bardağı un

7 çay bardağı su

2 çorba kaşığı tereyağı

Tuz

Üzerine:

1 su bardağı kaşar peynir

Hamur için, un, su, yağ ve tuz karıştırarak yoğurun. 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.

