



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZ GÜVECİ

1 tane temizlenmiş kaz
3 tane patates
2 tane patlıcan
2 tane havuç
4 tane sivri biber
4 tane domates
300 gram mantar
2 kaşık salça
2 kaşık margarin
Aldığı kadar kaynamış sıcak su

Kazı bol sıcak suyla iyice yıkayın. İri kuşbaşı şeklinde doğrayın. Kabukları soyulmuş patates, patlıcan, havuç, sivri biber ve domates i kuşbaşı doğrayın. Mantarları dörde bölün. Kaz etiyle birlikte bütün malzemeyi büyükçe bir güveç kabına yerleştirin. Salçayı az miktarda suyla açın ve yemeğin üzerine gezdirin. Sıcak suyu da ekledikten sonra güvecin üzerini alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 2 saat pişirin. Sıcak olarak servis yapabilirsiniz