



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEFAL GÜVECİ

12 adet kefal
6 diş sarımsak
1 adet soğan
4 adet domates
6 adet sivri biber
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Soğan, sarımsak, domates, biber doğranır. Toprak güvecin tabanına yarım çay bardağı yağ konur. 4 adet kefal, biraz sebzeli karışım, tuz konur. Tekrar kefal ve diğer malzemeler kat kat konur. Tuz serpilir, kalan yağ gezdirilir. Güvecin kapağı kapatılır. Kısık ateşte 2 saat kadar pişirilir. Sonra güveç servis tabağına ters çevrilerek sunum yapılır.