



KELES GÜVECİ (BURSA)

Keçi eti
Domates
Yeşil biber
Su veya kemik suyu

Etləri kuşbaşı doğrayın.
Toprak çanağa veya tencereye yerleştirin.
İsteğe göre domates ve yeşil biber de ilave edebilirsiniz.
Su ve tuzu ekleyip fırına yerleştirin.
Suyu azalınca ilave edin. (Önceden hazırlanmış kemik suyu da kullanılabilir.)
Piştikten sonra sıcak olarak servis edebilirsiniz.

Not: Keles güveci, Bursa'nın ilçelerinden Keles'e has bir lezzet. Bursa'nın yöresel yemeklerinden olan keles kebabı daha çok küçükbaş hayvancılığın yapıldığı bölgede genellikle cuma günü güveç lokantalarında hazırlanır. Osmanlı saraylarından günümüze gelen bir lezzet.

