



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEMİKLİ GÜVEÇ

Yarım adet koyun kaburgası  
5 diş sarımsak  
3 adet kuru soğan  
4 adet sivri biber  
4 adet domates  
3 çorba kaşığı sıvıyağ  
1,5 tatlı kaşığı tuz  
Yarım tatlı kaşığı karabiber

Kaburgalar iri doğranır. Diğer malzemeler de doğranır. Toprak güveve konur. Üzerine tuz, karabiber serpilir ve yağ gezdirilir. İyice karıştırılır. Kapağı sıkıca kapatılır. Hızlı ateşte 15 dakika pişirilir. Sonra 160 derece fırında 1,5 saat pişirilir. Sıcak olarak servise sunulur.



Fotoğraf "yakupcan" tarafından gönderildi. 31.01.2016