



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KESTANELİ GÜVEÇ (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 yemek kaşığı tereyağı

250 gr kuzu eti

2 su bardağı su

½ kg kestane

Karabiber

Tuz

250 gr kadar kuzu eti küçük parçalar halinde doğranarak toprak güveç içinde suyu çektilir.

Bir kaşık kadar tereyağı ilave edilerek birlikte kavrulur.

Üzerine 2 su bardağınca su ilave edilerek pişmeye bırakılır.

Diğer taraftan yarım kilo kadar kestane kavrularak parçalanmadan bütün olarak kabuğundan çıkarılıp, pişmiş ete ilave edilir ve yumuşayınca adar pişirmeye devam edilir.

Arzu edilen miktarda karabiber ilave edilir.

Not: Yanında domates salatası veya turşu ile yenilir.