



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ KUZU GÜVECİ

1 kg kuşbaşı kuzu eti
Yarım kg kestane
15 adet arpacık soğan
5 diş sarımsak
2 adet domates
3 adet ince kıyılmış sivri biber
100 gr margarin
Yarım çay kaşığı safran
Yarım çay kaşığı tuz

Kapaklı bir güveç kabının içini yağın yarısı ile yağlayın. Kuzu eti, haşlanmış ve kabukları soyulmuş kestane, arpacık soğan, ince kıyılmış sarımsak, iri parçalar halinde doğranmış domates ile sivri biberi bir kasede karıştırın. Yağlanmış güvecin içine yerleştirin. Kalan yağı, safran ve tuzu üzerine ilave edin ve kapağını kapatın. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında etler yumuşayana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "kırmızı elma" tarafından gönderildi. 05.03.2016