



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIŞ SEBZELİ KUZU GÜVECİ

1 kilo kuzu eti  
2 adet havuç  
2 adet kereviz  
2 adet patates  
15 adet küçük soğan  
2 adet maydanoz, dereotu  
2 çorba kaşığı sadeyağ  
Yeteri kadar tuz ve karabiber

Et döş ve kol tarafından kemikli, kuşbaşı kesilmiş ve yıkanmış olarak bir tepsiye konur, temizlenmiş, kesilmiş kış sebzeleri, yağ, tuz, biber ilâve edilerek güzelce karıştırılır. Güvece yerleştirilir. Üzeri iki kat yağlı kâğıtla kaplanır. Güvecin kenarından ipe bağlanır. Üzerini bir kapak konarak ağır ateşli fırına verilir. Koyun eti 4,5 saatte, kuzu eti 1 saatte pişer.