



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖY USULÜ KUZU GÜVECİ

- 1 kg kuzu pirzolası
- 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
- 3 çorba kaşığı rafine yağ
- 3 orta boy patates (kabukları soyulup yarım parmak kalınlığında doğranmış)
- 1 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 1 su bardağı et suyu
- 2 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190 °C) getirip ısıtınız.

Rosto tepsisine tereyağı ve 1 çorba kaşığı rafine yağ koyup, pirzoları renkleri kahverengi olana kadar kızartınız.

Kalan 2 çorba kaşığı rafine yağı büyük bir tavada kızdırıp, patates ve soğanları katınız. 10 dakika, sık sık döndürerek, patatesler hafif pembeleşip hafifçe pişene kadar kızartınız.

Tavayı ateşten indirip, patates ve soğanların üçte birini delikli kepçeyle bir güvece aktarınız Üstüne pirzoların yarısını döşeyip yeniden patates ve soğanlarla örtünüz.

Kalan pirzoları yayıp, üstünü kalan patates ve soğanlarla örtünüz. Küçük bir kasede, et suyu, domates salçası, tuz ve biberi karıştırıp, patates ve soğanların üstüne dökünüz.

Güveci fırına sürüp üstü kapalı olarak 15 dakika, ete bıçağın ucu rahatça batana kadar pişiriniz.

Güveci fırından çıkarıp servis ediniz.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 08.04.2021