



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KOYUN GÜVEÇ

500 gr koyun eti kuşbaşından biraz daha küçük
3 adet domates
2 adet soğan
5 diş sarımsak
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı karabiber
1 tutam tuz
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı margarin

Eti ocaga koyup kaynatın. Et kaynarken siz domateslerin kabuklarını soyup kare kare güveç tepsisinin içine dograyın. Üzerine soğanları yemeklik dograyın, sarımsakları ezin, kekik, tuz , salça ve karabiber ekleyip karıştırın. Et haşlanınca güvecin içine dökün az bir miktarda etin suyundan koyup karıştırın. fırına sürmeden önce üzerine eritilmiş margarin gezdirin. 250 derecedeki sıcak fırına sürün üzeri kızarınca, domates ve soğanlar pişince çıkartıp servis yapın.