



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KULA GÖVECİ (MANİSA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

2 kg kemikli kuzu eti
500 gr domates
250 gr yeşilbiber
150 gr tereyağı
1 ay kaşığı tuz

Kemikli kuzu eti parçalara ayrılıp büyük bir gövece yerleştirilir. Üzerini örtecek kadar su eklenir, ağı kapatılıp akşamdan fırına koyulur. Sabah fırından alınan gövecin içindeki etler küçük parçalara bölünerek kemikleri ayıklanır. Parça etler küçük gövelere yerleştirilir, kuşbaşı doğranmış domates ve biberler etin üzerine konulup tuz eklenir, karıştırılır. Üzerini örtecek kadar et suyu dökülür, bir çay kaşığı tereyağı konur ve ağı açık olarak tekrar 180 derece ısıda fırına sürülerek 30 dakika pişirilir. Göve sıcak olarak servis yapılır. Servis sırasında piriç pilavı ve cacık önerilir. Not: Eti fırına verme şansı yoksa ilk aşamadaki işlem düdüklü tencerede 45 dakika pişirilerek yapılır.