



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÜP GÜVECİ (KÜTAHYA)

1 adet kuzu ön kolu  
3 adet orta boy soğan  
5 adet çarliston biber  
4 adet domates  
1 yemek kaşığı salça  
Kaynar su (etin üzerini örtecek kadar)  
Tuz  
Karabiber

Küçük parçalar şeklinde kesilmiş kuzu eti, iri parçalar şeklinde doğranmış soğan ve biberi bir kabın içine alın. Salçayı ekleyip karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Küçük doğranmış domatesi ekleyip harcı bir küpün içine doldurun.

Küpün ağız kısmını hamurla sıkıca kapatıp fırında 3 saat pişirin.

Küpü dikkatlice kırıp yemeği servis tabağına alın. Sıcak servis yapın.