



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞBAŞI GÜVEÇ

<https://migros.com.tr>

1 kg. dana kuşbaşı
8-9 adet arpacık soğanı
3 adet domates
3 adet çarliston biberi
2 adet sivri biber
2 adet patlıcan
3 adet patates
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı su
Orta boy toprak güveç

1. Güveç içine 4 yemek kaşığı zeytinyağı koyarak güveç iç yüzeyi, fırça ile bir güzel yağlayın.
2. Güveç tabanına sırası ile kuşbaşı et, patates, patlıcan ve soğan halkaları yayın.
3. Üzerine belirli aralıklarla sarımsak ve çarlı biberler serpiştirin.
4. En üst kat olarak domates halkaları yayın ve üzerine sivri biberleri yerleştirin.
5. Ardından tuz, karabiber, kekik serpererek, 1 su bardağı suyu malzemelerin üzerinde gezdirin.
6. Güvecimizi normal ısıda ocağımıza koyun ve güveç tenceresi kaynamaya başladıktan sonra, kapağını kapatın.
7. Ocak ısını en düşük konuma getirerek 90 dakika pişirin.

