



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU GÜVEÇ (ÇELİK TENCEREDE)

750 gr. kuzu kuşbaşı
2 adet orta boy soğan
2-3 sivri biber
750 gr. domates
tuz

Kızartma tenceresi boş ve kuru olarak orta hararetli alev üzerine konur. Kabın kızartmaya hazır olup olmadığı bir kaç damla su ile kontrol edildikten sonra etler tencereye yerleştirilir ve üzerine bastırılır. Etler suyunu salıp çekinceye kadar kavrulur. SONra soğanlar öldürülür. Kabukları soyulmuş domates istenilen büyüklüğe göre ve biber ilave edilir. En kısık ateşte yaklaşık yarım saat pişirilir. Tencere güvecine su koymayınız, tuzunu en son ilave edin.

[ML® Patlıcanlı Kuzu Güveci için tıklayın](#)
