



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU GÜVEÇ

Milli Eğitim Bakanlığı

1 adet kuzunun ön kol eti
10 adet arpacık soğanı
4 adet sivri biber
2 adet domates
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
Etlerin üzerini örtecek kadar kaynamış su
Üzeri için:
1 adet domates
2 adet biber

Kuzunun ön kolundan alınan et iki parmak genişliğinde küp küp kesilir, güvece konulur.
Tuz ve soğanlar atılır, bir müddet kavrulur.
Daha sonra domates ve salça ilavesi yapılarak suyu çekilene kadar beklenir.
Biberler doğranıp etin üstüne ilave edilir. Karabiber eklenerek üzerini örtecek kadar kaynamış su konulur.
Bir iki taşım daha kaynadıktan sonra fırına konulur.
30 dakika sonra etin pişip pişmediği kontrol edilir.
Üzerine ikiye bölünmüş domates ve biberler konulur.
Güvecin üstü kızarıncaya fırından alınır.
İstenirse birer kişilik küçük toprak güveçlere konularak servis edilir.

