



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUZU GÜVEÇ

<https://acunn.com>

Yarım kilo kuzu kuşbaşı  
2 adet domates  
2 adet sivri biber  
2 adet kırmızıbiber  
1 adet soğan  
Yarım çay bardağı su  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızıbiber  
5-6 diş sarımsak  
Sıvı yağ  
Üzeri için:  
Kaşar peyniri

Kuzu eti tencereye alınır ve yarım çay bardağı su eklenip kapağı kapalı olarak kısık ateşte biraz yumuşatılır. Yumuşayınca sıvı yağ, iri doğranmış biberler, ay şeklinde doğranmış soğan ve bütün sarımsaklar eklenir. Biraz diriliği gidince küçük doğranmış domates eklenir ve baharatlar ilave edilerek kapağı kapalı şekilde 5 dk pişirilir. Daha sonra sıcakken güveç kaplarına pay edilir ve üzerine bol kaşar peyniri rendesi konup 200 derece fırına verilir, kaşarlar eriyinceye kadar pişirilir. Sıcakken servis edilir.

