



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU GÜVEÇ

400 gram kuzu kuşbaşı
1 adet soğan
3 adet domates
2 adet sivri biber
1 adet sarı dolmalık biber
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı su

Etleri üzerine kekik serpip kenara alın.
Soğanı, biberleri ve domatesi küp küp doğrayın.
Sarımsakları soyun.
Güvecin tabanını yağlayıp etleri yerleştirin.
Üzerine soğan, sarımsak ve sarı biber parçalarını dizin.
Sivri biber ve domatesleri de ilave edin.
Tuz, karabiber ve kekik de serpin.
1 su bardağı su ilave edip kapağını kapatın.
Kapağın kenarlarını da alüminyum folyoyla kapatın.
Güveci fırına verip 200 derecede 40 dakika pişirin.
Pilavla birlikte sıcak servis yapın.

