



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU GÜVEÇ

500 gram kuzu eti
1 adet kuru soğan
1 adet patlıcan
1 adet patates
1 adet domates
2 adet sivri biber
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tutam maydanoz
2 diş sarımsak
Kekik
Tuz

Etleri üzerine kekik serpip kenara alın.
Soğanı, biberleri, patlıcanı ve domatesi küp küp doğrayın.
Sarımsakları soyun.
Maydanozu da ince ince kıyın.
Tüm malzemeyi bir kaptaki iyice karıştırın.
Güvecin tabanını yağlayıp etleri yerleştirin.
Sebzeleri de üzerine dizin.
Tereyağını da üzerine koyun ve 1 su bardağı su ilave edip kapağını kapatın.
Kapağın kenarlarını da alüminyum folyoyla kapatın.
Güveci fırına verip 200 derecede 40 dakika pişirin.
Sıcak olarak servis edin.

