



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ GÜVEÇ

Malzeme:

1,5 kg. parça kuzu eti (but kısmından)
5 orta boy soğan
5 orta boy domates
4 adet sivri biber
Yarım demet maydanoz
5 diş sarımsak
Tuz

Yapılışı:

Kuşbaşıdan daha iri kuzu etini, kabuklarını soyup orta irilikte doğradığınız domateslere katın. Soğanları, sivri biberleri, sarımsakları ve maydanozu ince kıyıp, etlere ilâve edin. Tuzunu katıp tüm karışımı iyice kanştırıp, güvece yerleştirin. Güvecin içerisindekiler kaynamaya başlayınca ateşi kısın. Güvecin kapağı kapalı olarak kısık ateşte iki ikibuçuk saat pişirin.

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