



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KUZU GÜVEÇ

1 kuzu budu
5 adet domates
4 adet soğan
4 adet sivribiber
1 adet maydanoz
Tuz
Sarımsak

Kuzu etini iri iri doğrayın. Domatesleri, soğanı, biberi ve sarımsakları da doğrayıp etle beraber tuzunu da katın ve toprak güvece boşaltın. Önce hızlı ateşte sonra kısık ateşte 2 saat pişirin. Ağızını iyice kapatın. Sıcak servis yapın.