



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU GÜVEÇ

MALZEME:

1 kilo kuzu kuşbaşı
4 kaşık sadeyağ
1 adet patates
3 adet domates
2 demet dereotu
1 adet kırmızı biber
2 demet taze soğan
6 diş sarımsak
Tuz
karabiber
defne yaprağı

Bir tepsi içine yıkanmış etler konur içine soyulup iri parçalara ayrılmış patates ayıklanıp dörde bölünmüş soğanlar uzun uzun kesilmiş taze soğanlar, kabukları çıkarılmış 6 diş sarımsak, ince dilimlere ayrılmış kırmızı soğan, kabukları soyulup küçük parçalara doğranmış domates, ince kıyılmış dereotu, biraz tuz, bir kaşık karabiber birkaç yaprak defne konur. Harmanlanıp iyice karıştırılır. Bütün malzeme yayvan bir toprak tencereye (güvece) doldurulur. Bir fincan su katılır üzeri bir yağlı kâğıtla kapatılır, fırına sokulur. Güvecin 3 saat fırında kalması lâzımdır. Sıcak halde sofraya götürülür.