



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU GÜVECİ

900 gr. kuzu eti
3.5 çorba kaşığı tereyağı
5 büyük boy patates
2 orta boy soğan
10 adet taze soğan
1 demet taze sarımsak
300 gr. domates veya yarım kahve fincanı tuzsuz salça
2 demet dereotu
1 defne yaprağı
6 yeşil biber
Yarım su bardağı su
Tuz
Karabiber

Toprak güvece sırasıyla; yumurta büyüklüğünde doğranmış, yıkanmış kemikli kuzu eti, soyulup sekize bölünmüş soğan, her ikisi de yarım parmak boyunda doğranmış taze soğanlar ile taze sarımsaklar veya 10 diş sarımsak, soyulup dörde bölünmüş patatesler, defne yaprağı, küçük doğranmış yeşil biberler, soyulup küçük doğranmış domatesler (veya az suda eritilmiş salça) küçük parçalar halindeki yağın tümü, yarım bardak su, 2 tatlı kaşığı tuz ve kıyılmış dereotları konur. Güvecin üstü yağlı kğıtla örtölerek kapağı kapatılır. Güveç orta hararetteki fırına sürölür ve etler yumuşayana kadar 2-3 saat pişirilir. Fırından alınarak, kabıyla servis yapılır.