



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU GÜVECİ

Malzemesi

- 1 kg. kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)
- 3 adet domates
- 3 adet patates
- 1 adet sivribiber
- 1 demet dereotu
- 6-7 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Domatesleri ve patatesleri yıkayıp kabuklarını soyun. Sivri biberi küçük parçalar halinde doğrayın, dereotunu ince ince kıyın, bu arada sarımsaklar da soyulmuş olsun.

Bir güvece 2 kaşık yağ koyarak üzerine kuşbaşı etleri ve sebzeleri yerleştirin, tuz ve karabiber ilave edin. Üzerini alüminyum kağıtla kapatın.

Orta hararetili bir fırında 2 saat pişirip, hemen servı yapın.