



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU GÜVECİ (YEMEN)

1 kg'lık 1 kuzu budu (kemikleri çıkarılıp kuşbaşı kesilmiş)
50 gr (1/4 su bardağı) rafine yağ
1 iri soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 salçalık kırmızıbiber (beyaz kısmı ve tohumları ayıklanıp kıyılmış)
1 yeşil sivri biber (beyaz kısmı ve tohumları ayıklanıp kıyılmış)
150 gr domates salçası
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 kahve kaşığı pul kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı kimyon
6 yumurta (hafifçe çırpılmış)
1 çorba kaşığı (eritilmiş tereyağı)
60 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi
1 kahve kaşığı safran (1 çorba kaşığı su ile karıştırılmış)

Büyük bir tencerede, rafine yağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca, kuzu etlerini katıp arasına karıştırarak 7-8 dakika, etlerin her tarafı hafif kahverengi olana kadar kızartınız.

Soğan, sarımsak, salçalık ve sivri biberleri ekleyip, arasına karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar yumuşak ve pembe olana kadar pişiriniz. Domates salçasını ekleyip, 5 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alarak tuz, karabiber, pul kırmızıbiber ve kimyon serpiniz. Tenceredeki karışımı kaşıkla, büyük ve derin bir güvece boşaltınız.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.

Küçük bir kasede, yumurtaları, eritilmiş tereyağı ve kaşar peyniri rendesini çırparak karıştırdıktan sonra, safran karışımını içine akıtınız. Yumurta safran karışımını güveçteki kuzu etlerinin üstüne döküp karıştırınız.

Güveci fırına sürüp 35-45 dakika, etler yumuşaymca kadar pişiriniz.

Güveci fırından alıp servis ediniz.