



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU KABURGA GÜVECİ

1 kg kuzu kaburga
2 soğan
2 patates
2 adet patlıcan
1 su bardağı bezelye
2 adet domates
5 diş sarımsak
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı tereyağı
2 defneyaprağı
1 tatlı kaşığı tane karabiber
Tuz
Su

Kuzu kaburgaları büyük bir güveç kabı içerisinde kavrulmaya alınır.
Suyunu çekene kadar beklenir ve soğan, sarımsak doğranıp konur ve karıştırılır.
Sonra tüm malzemeler ilave edilerek biraz daha kavrulur.
En son defneyaprağı, karabiber ve tereyağı konarak üzerine sıcak su ilave edilir ve pişmeye bırakılır.
Sonra üzerine alüminyum kaplayarak 180 derece fırında 1,5 saat pişirilir.

