



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MANTARLI KUZU GÜVEÇ

Malzemesi (4-6 kişilik):

1 kg kemikli kuzu eti  
8-10 mantar  
2 soğan  
5-6 diş sarımsak  
3-4 domates  
5-6 sivribiber  
1 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 çay bardağı su  
Tuz  
Kırmızı pulbiber  
Karabiber

Hazırlanışı:

Eti iri kuşbaşı şeklinde kesip yağlanmış güvece alın. Mantarları temizleyip dilimleyin. Soğanı soyup söğüş doğrayın. Sarmısağı temizleyin. Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Sivribiberi 3-4 parçaya kesin. Hazırladığınız malzemeleri etin üzerine yerleştirin. Su, tuz, kekik ve karabiber ekleyin. Güvecin üzerini alüminyum folyo ile ya da kendi kapağıyla kapatın. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 1-1.5 saat pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

---