



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MENGEN KUZU GÜVEÇ (BOLU)

6 Kişilik Malzemesi:

1.200 Kg. kuzu kuşbaşı
300 gr. arpacık soğan
5 diş sarımsak
4 dolma biber
1 tatlı kaşığı kekik
varsa mantar
1 yufka
1 kepçe margarin
tuz.

Hazırlanışı:

Kuşbaşı etleri güvece koyup içine arpacık soğanları, yağı, sarımsağı da ekleyip orta hararetili ateşte, sulanıp suyunu çekinceye kadar ara ara karıştırmak, suyunu çekince bir bardak su ilave edip ağır ateşe alınmalı, hafif pişirmeye bırakılmalı suyu verince dolma biberleri ufak parçalara bölüp mantarla beraber ilave etmeli, şayet suyu az gelip de etler pişmezse bir miktar daha su ilave edip pişmeye bırakılmalı. Pişinceğine yakın kekik ilave edip üzerine yufka ilave edilip fırına verilmeli, üzeri kızarıncaya kadar pişirip servis yapılmalı.

Not: Yufkanın üzeri bir yumurta sarısı ile yumurtalanmalı.



Fotoğraf "emoş" tarafından gönderildi. 29.05.2016