



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARALI GÜVEÇ

- 3 adet havuç
- 1 kg kuzu kuşbaşı
- 2 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Havuçlar soyulur ve yuvarlak şekilde doğranır. Tencereye iki çeşit yağ konur. Orta ateşe yerleştirilir. Isınınca havuçlar atılır. Biraz gevşeyince ince kıyılmış soğan atılır. Soğan şeffaflaşana kadar kavrulur, salça ve et ilave edilir. Et suyunu bırakıp çekince tuz ve sıcak su konur. Ateş kısığa alınır. Kapak kapatılır. Yaklaşık 50 dakika pişirilir.