



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ FASULYELİ KUZU GÜVECİ

1 kg taze fasulye
400 gr kuzu eti
2 adet soğan
2 adet patates
3 adet köy biberi
1 çorba kaşığı salça
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar su
5 adet domates
4 diş sarımsak

Kuzu etini kuşbaşı şeklinde doğruyoruz. Güveçe ya da döküm tencereye sıvıyağ döküyoruz ve kuzu etini soteliyoruz. Soğanları iri iri doğruyoruz. Etlar suyunu çekince salçayı, soğanı ve sarımsağı ilave edip karıştırıyoruz.

Ayıkladığımız boncuk fasulyeleri de ilave ediyoruz. Domatesleri soyarak küçük küçük doğruyoruz. Fasulyenin üzerine domatesin yarısını döküyoruz. Patatesleri de soyuyoruz ve elma dilimi doğruyoruz. Dilimlediğimiz patatesleri üzerine diziyoruz. Kalan domatesleri de üzerine döküyoruz.

Biberleri küçük doğrayıp üzerine yayıyoruz. Üzerine tuzunu, sıvıyağını tane karabiberini atıyoruz. sana yağını parça parça üstüne koyuyoruz. Suyunu veriyoruz ve kapağını kapatarak kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz. Pişmesine yakın güvecimizi önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 5 dakika kadar pişirerek servis ediyoruz.