



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ GÜVEÇ

- 1 kg kuzu kuşbaşı
- 10 diş sarımsak
- 4 adet yeşilbiber
- 1 adet kırmızıbiber
- 6 adet patates
- 3 adet domates
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz

Patatesleri soyup ortadan ikiye bölün. Kuşbaşı eti yıkayıp süzün. Fırın kabına kuşbaşı et, sarımsak, yeşil biber, domates, kırmızı biber, margarin ve karabiber tuz koyun. Patatesleri de ekleyip elinizle üstünden iyice bastırın. Üstüne yağlı kağıt veya alüminyum folyoyla kapatın. 175 derecelik fırında 90 dakika pişirin.

