



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KUZU GÜVECİ

900 gram kuzu eti
10 adet taze soğan
70 gram tereyağı ya da margarin (3,5 çorba kaşığı)
5 taze sarımsak (1 demet) ya da 10 diş sarımsak
600 gram sarı patates (5 büyük)
1 defne yaprağı
300 gram domates (3 orta) ya da 50 gram tuzsuz domates salçası
2 demet dereotu
6 adet yeşil biber
1/2 bardak su
150 gram soğan (2 orta)
Tuz

1 Bir büyük ve yayvanca toprak güvece; sırasıyla kemikleri çıkarılmadan yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış ve yıkanmış kol tarafından 900 gram kuzu eti, kabukları soyulmuş ve sekize bölünmüş 2 orta soğan, yarım parmak boyunda doğranmış 2 demet taze soğan, yine yarım parmak boyunda kesilmiş 1 demet taze sarımsak, ya da on diş sarımsak, soyulmuş ve dörde bölünmüş 5 büyük sarı patates, 1 defne yaprağı, küçük parçalara doğranmış 6 adet yeşil biber, soyulmuş ve küçük kesilmiş 3 orta domates ya da 1 kahve fincanı su içinde eritilmiş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ve küçük parçalara bölünmüş üç buçuk silme tereyağı ya da margarin yağı ve yarım bardak su, 2 tatlı kaşığı tuz ile kıyılmış 2 demet dereotu ilâve ederek üstlerine de bir yağ kağıdı örtmeli ve güvecin kapağını kapatmalıdır.
2 Sonra güveci, orta kuvvetteki fırına sürerek etler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı iki buçuk - üç saat pişirmeli ve fırından alarak güveciyle servis yapmalıdır.

NOT: Güvec hafif ateşte de pişirilebilir. Ancak pişirme süresi iki - iki buçuk saate indirmelidir.