



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PÖÇ GÜVECİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Dana pöç, kalın dilimlenmiş 1.5 kilo (kg)  
Soğan, ince dilimlenmiş 4 adet  
Sarımsak, dilimlenmiş 4 diş  
Havuç, soyulmuş, iri doğranmış 2 adet  
Domates, iri doğranmış 2 adet  
Sarımsaklı Et Çeşnisi 1 paket  
Ayçiçek yağı 2 yemek kaşığı  
Su 1 + Yarım su bardağı  
İnce kıyılmış maydanoz 3-4 dal

Derin bir kaptan 2 yemek kaşığı su, ayçiçek yağı ve çeşniyi karıştırıp, pöçleri ilave edin ve sosu iyice yedin. Geniş bir güvecin altına soğanları dizip, üzerine soslanan pöçleri dar kısımları aşağıya gelecek şekilde sıkıca dizin. Domates, havuç ve sarımsakları ilave edip, üzerine su gezdirin. Kısık ateşe alıp, kapağı kapalı olarak 4 saat pişirin. Üzerine maydanoz ile servis edin.

