



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÖÇ (KAYSERİ)

1,5 kg dana pöç
1 adet soğan
1 baş sarımsak
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
1 çay kaşığı kekik
Tuz

Güvecin içine zeytinyağını dökün. Halka şeklinde kesilmiş soğanları yan yana yerleştirin. Diş sarımsakları soyduktan sonra soğanların arasına dizin. Yarım bardak suyu ekleyin. Tuz, kekik, kırmızıbiber ve karabiberi serpin. Dana pöçleri ilave edin. Güvecin üzerine yağlı kağıt ve alüminyum folyo ile sıkıca kapatın. Güveci ocak üzerine alıp yüksek ısıda 10 dakika ısıtın. Isıyı düşürüp yemeği 3 saat boyunca kısık ateşte pişirin. Sıcak servis yapın.