



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANBOLU GÜVECİ (KARABÜK)

1 kg kemikli kuzu eti
1 baş kocaman kuru soğan
5 adet orta boy domates
6 adet yeşil sivri biber
3 çorba kaşığı margarin
Kırmızı toz biber
Karabiber
Tuz

Kuzu etlerini kuşbaşı doğrayıp yıkayın ve suyunu süzmeye bırakın.
Beri yanda da, kuru soğanı ayıklanıp yemeklik doğrayın.
Bir tavada margarini eritin. Yemeklik doğranmış kuru soğanı yağda az kavurun.
Yeşil sivri biberler ince kıyıp üzerine katın, kavurmaya devam edin.
Harç hafif pembeleşince, üzerine küp küp doğranmış domatesleri ilave edin.
Şöyle bir döndürüp tuzu ve baharatını katın.
Son olarak da, etleri koyup suyunu çekene kadar pişirin. Etler pişince, yemeği bir güvece alın.
Üzerini domates ve biberle bezeyin. Güvecin kapağını kapatıp fırına sürün.