



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY GÜVECİ

250 Gram kuzu eti
4 Domates
3 Çorba kaşığı sade yağ
4 Patates
3 Soğan
1 Çay kaşığı karabiber.
3 Kabak
Tuz

Kabakları yıkayıp kazıdıktan sonra bunları daire şeklinde doğrayın ve yumuşayarak kararmamaları için içi su dolu bir kaba atın. Öte yanda patateslerin kabuklarını soyup doğrayın, bunları da kabakların yanına koyun. Yağın yarısını bir tencereye koyarak eritin, sonra yağın içine soğanları rendeleyerek renkleri hafifçe dönene kadar kavurun. Soğanlar pem-beleştikten sonra tencereye tuz, karabiber, kuşbaşı etleri ve iki buçuk fincan da su koyun. Bunları on dakika kadar orta ısıllı ateşte tutun. Ufak parçalar halinde doğradığınız domatesleri de ekleyin. Kalan sadeyağı eriterek bununla güvecin içini iyice yağlayın. Alta kabaklarla patatesleri dizin, kalan malzemeleri üzerine koyun, bir miktar erimiş yağda üzerine gezdirin ve güveci önceden kızdırılmış fırının ısısını azaltarak fırına sürüp 25 dakika pişirin.