



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ DANA GÜVECİ

Eyüp Sevinç

500 g. dana kuşbaşı
1 adet soğan
100 g. mantar
3 adet havuç
400 g. et suyu
Baharat
5 adet patates
100 g.un
½ çay kaşığı kabartma tozu
1 yemek kaşığı tereyağı
Su

Eti, soğanı, mantarı ve havuçları dilimleyerek bir güvece koyun. Üzerine et suyunu, baharatı ilave edin. 1,5 saat süreyle orta ısıda bir fırında pişirin, daha sonra soyulmuş ve dilimlenmiş patatesleri katın. 20 dakika daha pişirin. Öte yanda unu, kabartma tozunu, yağı ve suyu karıştırarak hamuru hazırlayın. Hamuru açarak güvecin ağzını kapatacak biçime getirin ve etli karışımın üzerine örtün. 40 dakika daha fırında pişirin. Servis edin.

