



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEHİRİYELİ GÜVEÇ

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

750 gr yağlı koyun eti,
1/2 paket arpa şehriye,
1/2 kg domates,
2 baş soğan,
2 çorba kaşığı margarin,
yeteri kadar tuz,
karabiber ve su.

Yapılışı: Et kuşbaşı doğranır, iyice yıkanır ve güvece konur. Kuvvetli ateşe oturtulur ve karıştırılarak 1-2 dakika kavurulur. İnce ince doğranmış soğan, tuz ve karabiber katılarak soğan renk değiştirmeye kadar kavurmaya devam edilir. Soğan renk değiştirmeye başlayınca, kabuğu soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük küçük doğranmış domatesler ilave edilir. Domateslerle birlikte karıştırılarak biraz kavulduktan sonra, etlerin üstünü örtecek kadar sıcak su konur ve orta ısı fırına sürülür. Güveç ara ara kontrol edilir ve suyunu çekince yeteri kadar sıcak su ilave edilir. Et ilik gibi yumuşayıp pişinceye kadar, orta ısı fırında pişirmeye devam edilir. Diğer bir güvece iki kaşık margarin konup, orta ateşe oturtulur. Yağ eriyince şehriye içine atılır ve karıştırılarak pembeleşinceye kadar kavrulur. Şehriye iyice pembeleşince 1,5 bardak sıcak su katılır, tuz serpilir ve orta ateşte pişmeye bırakılır. Şehriye suyunu çekince ortası çu-kurlaştırılır ve diğer güveçteki etli malzeme buraya boşaltılır. Güveç tekrar orta ısı fırına konur ve 5 dakika daha pişirilir. Fırından alınan güveç bu haliyle sofraya götürülüp sıcak sıcak servis yapılır.