



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEHİRİYELİ GÜVEÇ

### MALZEMELER

Koyun eti (kemiksiz) 360 gram  
Tuz 2 1/2 tatlı kaşığı 15 gram  
Salça 1 yemek kaşığı 10 gram  
Kara biber 1/2 tatlı kaşığı 1 gram  
Arpa şehriye 1 2/3 su bardağı 300 gram  
Margarin 6 yemek kaşığı 60 gram

### YAPILIŞI

Eti 2 santimetreküp irilikte doğra. Kendi suyu ile kısık ateşte yaklaşık 40 dakika pişir. 1/2 tatlı kaşığı tuz ekle ve yumuşayınca kadar pişirmeye devam et. Salçayı koy, karıştır, 1-2 dakika daha pişir, kara biberi kat. şehriyeyi, yağla hafif pembeleşinceye değın 3-4 dakika kavur, suyu ve kalan tuzu koy, karıştır. Önce orta, sonra kısık ateşte suyunu çekene değın, 15-20 dakika pişir, üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir. Servis tabağına al, ortasını aç, pişen eti yerleştir