



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIRP GÜVECİ

- 1 kg kuzu budu (kuşbaşı doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı kırmızıbiber
- 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
- 4 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 1+1/2 su bardağından biraz az tavuk suyu
- 1 defne yaprağı
- 1 tatlı kaşığı fesleğen
- 4 büyük patates (kabukları soyulup, dilimlenmiş)
- 2 yeşil sivri biber (çekirdekleri temizlenip, doğranmış)
- 6 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180 C) getirip, ısıtınız.

Tuz, karabiber ve kırmızıbiberi bir tabakta karıştırıp, etleri karışıma bulayınız.

Büyük bir tencerede tereyağı, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca etleri koyup 5-10 dakika, her tarafları kahverengileşene kadar kızartınız.

Delikli kepçeyle etleri bir tabağa çıkarınız. Soğan ve sarımsağı tencereye katıp 7-8 dakika, soğanlar iyice pembeleşene kadar kavurunuz. Delikli kepçeyle soğan ve sarımsakları da küçük bir tabağa çıkarınız. Tencereye tavuk suyu, defne yaprağı ve fesleğeni ekleyip, ateşi yükselterek karışımı kaynatınız. Kaynayınca tencereyi ateşten alıp bir kenara bırakınız. Bir güvecin dibine küçük tabaktaki kavrulmuş soğan ve sarımsakların yarısını serpip, üstüne patates, yeşil sivri biber ve domatesleri döşeyiniz. Tabağa çıkardığınız etleri katıp, üstlerine kalan soğan ve sarımsağı koyunuz. Tenceredeki sıcak tavuk sulu karışımı ekleyip, güveci harlı ateşe oturatarak, tavuk suyunu yeniden kaynatınız.

Güvecin kapağını kapatıp fırına sürerek, içindeki malzemeyi 1 saat 15 dakika, et yumuşayınca kadar pişiriniz. Güveci fırından alıp, defne yaprağını çıkarıp atarak, servis ediniz.