



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI KUZU GÜVECİ

1 kg kemiksiz kuzu eti
1 kg taze soğan
2 diş sarımsak
4 adet domates
2 çorba kaşığı sirke
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Taze soğan 2 cm kalınlığında doğranır, sarımsak kıyılır. Domates halka şeklinde doğranır. Toprak güvecin tabanına biraz yağ konur. Etin, soğanın, domatesin yarısı konur ve tuz serpilir. Üzerine kalan malzemeler konur. Sirke gezdirilir. Güvecin kapağı kapatılır. Önce hızlı ateşte 10 dakika pişirdikten sonra kısık ateşte 1,5 saat daha pişirilir. Sıcak servis yapılır.