



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOPRAK TEPSEDE GÖVEÇ (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

750 gr. et
6 adet soğan
Yarım bağ maydanoz
4 adet yeşil biber
Karabiber
Tuz
1 fincan zeytinyağı
1 tatlı kaşığı salça
500 gr. şişe domates

Etler küçük küçük doğranır. Tepsinin içine döşenir. Soğanlar ve biberler doğranıp üzerine ilave edilir. Şişe domatesi salça ile karıştırılıp üzerine kaplanır. Üzerine yağ, tuz ve karabiber serpilir. En üste maydanoz döşenir ve fırına sürülür. 1-1,5 saat fırında pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

