



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜVEÇTE TÜRLÜ

300 gram kuzu kuşbaşı  
150 gram brokoli  
3 adet domates  
3 adet sivri biber  
1 havuç  
1 kabak  
3 adet patates  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 soğan  
1 çorba kaşığı biber salçası  
3 diş sarımsak  
Tuz, karabiber, maydanoz, defneyaprağı

Derin bir güveç tenceresinin altına etleri dizin. Üzerine tuzu, karabiberi ve defneyaprağını ilave edin. Soğanı iri parçalar halinde doğrayıp yaklaşık 10 dakika kadar pişirin. Daha sonra sebzelerle birlikte tenceredeki etlerin üzerine ekleyin. Çok az su ilave edin. Tereyağı parçalarını da üzerine ekleyip kapağını kapatın. Kısık ateşte kendi buharında pişmesini sağlayın.

Not: İstenirse 200 derecede 1 saat kadar kapağı kapalı olarak pişirip servis yaparken domates ve biberlerle süsleyip ikram edin.



Fotoğraf "oya tunç" tarafından gönderildi. 02.11.2015