



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE TÜRLÜ

300 gr. kuzu kuşbaşı
3 adet patates
1 adet kabak
2 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı biber salçası
3 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Maydanoz

Derin bir güveç tenceresinin altına etleri dizin. Üzerine tuz ve karabiber serpin. İri parçalar halinde doğranmış soğanı da ekleyerek yaklaşık 10 dakika kadar pişirin. Sebzeleri dilediğiniz büyüklükte doğrayıp güvece ilave edin. Tereyağını ve salçayı ekleyerek kapağını kapatın. İster ocak üzerinde çok kısık ateşte, isterseniz 200 derece fırında pişirin.