



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ KARDEŞ GÜVECİ

1 diş sarımsak
350 gram kuzu böbrek yatağı
350 gram kuzu böbreği
350 gram kuzu ciğeri
4 adet iri domates
2 adet halka gibi doğranmış sivribiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kekik
24 adet arpacık soğan
2 çorba kaşığı tepeleme yağ

- 1) Etleri alabilecek büyüklükte bir güvecin içini, tamamen 1 diş sarımsakla ovunuz. Kalan sarımsağı atınız.
- 2) Güvecin içini az yağla tamamen yağlayınız.
- 3) Yağ hariç bütün malzemeyi ilâve ediniz. Yağı eritip üzerine dökünüz.
- 4) Bir kere karıştırarak güvecin ağzını, güvecin üzerinden sarkan yuvarlak kesilmiş 3 adet yağlı kâğıtla kapayınız. Kapadıktan sonra bir sicimle sıkıca bağlayınız.
- 5) Kâğıdın üstten yanmaması için yıldızlı kâğıt varsa yıldızlı kâğıt ile sarınız.
- 6) Yoksa bir kapak kapatıp, 2,5 saat orta sıcaklıktaki fırında pişiriniz. Sonra servis yapınız.