



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

URLA GÜVECİ (İZMİR)

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

750 gr güveçlik kuşbaşı güveçlik dana eti
5 adet iri boy domates
1 adet iri boy kuru soğan
6-7 diş sarımsak
6-7 adet tatlı sivri biber
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı

1 adet domatesi halka halka keserek toprak kabın altına sıralayın. Soğanı piyazlık doğrayıp üzerine dağıtın. Bir sıra et, bir sıra iri doğranmış domates, iri doğranmış biber, sarımsakları da sıra sıra toprak kaba yerleştirin. Malzemeleri yerleştirirken tuz ve karabiberi de yeterli miktarda ekleyin En son bir adet domatesi halka halka kesip, etlerin üzerini örtün. Yeteri miktarda zeytinyağını ilave edin. Üzerine ister tatlı ister acı 1-2 tane bütün biber koyun Fırında 200 -250 C de pişirin.

Not: Aslında güveç odun fırınında pişerse daha lezzetli olur. Toprak kabın kapağının kenarı hamur ile iyice kapatılır hava almasın diye. Sonra kara fırında pişirilir. İçine hiç su konmaz etler kendi suyu ve domateslerin suyu ile hamur gibi olana kadar pişirilir ve tabii ki bütün lezzeti de içinde kalmış olur.

