



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

URLA GÜVECİ (İZMİR)

Handan Kaygusuzer

- 1 kg Güveçlik kuşbaşı dana eti
- 6 Adet İri boy domates
- 2 Adet Kuru Soğan
- 6 Diş Sarımsak
- 6 Adet Çarliston biberi
- 2/3 Adet Patates
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 2 Çay Kaşığı Karabiber
- 3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

Soğanları piyazlık, domates, biber ve sarımsakları irice doğrayalım. Patatesleri de 2-3 parçaya bölelim. Toprak güvece sırayla önce kuşbaşı eti, arkasından soğanları, sarımsakları, biberleri, patatesleri ve domatesleri yerleştirelim. Tuz, karabiber ve zeytinyağı ekledikten sonra güvecin kapağını kapatalım. 160 derecelik fırında 1 saat 15 dakika pişirdikten sonra servis yapalım.

