



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAREN GÜVECİ (ÇANKIRI)

Çankırı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 kg kuzu eti güveç kabında kendi suyuyla pişirilir, 3 baş soğan, iki baş sarımsak, 5 adet sivri biber, yarım kg domates ince doğranarak, baharat (karabiber, pulbiber, kimyon), tuz ve bir kaşık salçayla birlikte ete ilave edilir. Doğranarak ayrı bir kaptaki kızartılan 1 kg patlıcan, güveç kabındaki malzeme ile bir sıra malzeme, bir sıra patlıcan şeklinde yerleştirilir. Üzeri domates ve biberle süslenerek üç bardak su konulmak suretiyle fırına sürülür ve yarım saat pişirilir.

