



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YAYLA GÜVECİ

Tunalı Çiçek Lokantası Kavaklıdere

### MALZEMELER

1 kg kuşbaşı doğranmış kuzu eti,  
4 adet patates,  
3 adet domates,  
3-4 tane yeşil soğan,  
1 adet kuru soğan,  
Bir miktar maydanoz ,  
3 adet kabak,  
3 adet havuç,  
2 adet patlıcan  
4-5 diş sarımsak,  
1 yemek kaşığı tereyağı veya margarin,  
1/2 su bardağı su  
Tuz,  
Karabiber

### YAPILIŞI

Tüm sebzeler yıkanır ve halka halka doğranır. Etler yıkanır ve derince bir tencerede 5-10 dakika suyunu çekene kadar kavrulur. Daha sonra güvece 1 yemek kaşığı tereyağı konur ve eritilir. Bu yağa önce kavru lan etler konur. Üzerine sebzeler eklenir. Sarımsaklar küçük küçük, domatesler ise yarım ay şeklinde doğranarak güvecin üzerine konur ve üzeri kapatılır. Tuz ve karabiber de atıldıktan sonra, üzeri sıkıca alüminyum foilyo ile kapatılır. Orta sıcaklıktaki fırında 2-2,5 saat pişirilir. Yemek piştikten sonra üzeri açılır. Üzeri kızarana kadar fırında bir süre daha bekletilir. Kızardıktan sonra, üzerleri bir tutam maydanozla süslene rek servis yapılır.