

Ekmek Guveci

Malzemeler

1,5 kg. kusbasi kuzu eti
2 adet kuru sogan
2 adet yesil sivri biber
2 su bardagi haslanmis nohut
100 gr tereyagi
1 yemek kasigi salca
1 adet topan ekmek

Yapilisi

Bir tencere icerisinde kusbasi etleri suyunu cekene kadar kavurun (yaklasik 1 saat). Uzerine sivri biber ve sogani ekleyip kavurmaya devam edin. Daha sonra salca, tuz ve karabiberi de ekleyin. Etleri ocaktan almaya yakin nohutlari ilave edin. Topan ekmegi firin tepsisine koyun (isterseniz ekmegin disini sivi yag ile yaglayabilirsiniz.) Sonra ekmegin tamamini folyo ile sarip 200 derecelik firina birakin ve yaklasik 1 saat sonra cikarip servise sunun.

AFIYET OLSUN