

Et Yahni

Malzemeler

500 gr kusbasi kuzu yada dana eti

4 yemek kasigi zeytinyagi

2 su bardagi sicak su

4-5 dis sarimsak

4 adet yesil biber

3 adet orta boy sogan

3 adet orta boy patates

2 adet havuc

2 adet domates

2 yemek kasigi salca

Tuz

Karabiber

Istege gore kekik

Yapilisi

Bir tencereye zeytinyagini ve kusbasi etleri koyun. Etler suyunu cekene kadar ateste kavurun. Icine yemeklik dogranmis sogan ve sarimsaklari ekleyin. Soganlar pembelesince, salcayi ardindan yemeklik dogranmis domatesleri, biberleri, kup kup dogranmis patatesleri ve havuclari ve sicak suyu ekleyerek etler yumusayana kadar yaklasik 40 dakika kadar orta ateste pisirin. Arada suyu eksilirse sicak su ekleyebilirsiniz. Etleri ocaktan almadan 5 dakika once tuz ve baharatlarini atalim. Eger guvecte yapmak isterseniz tum malzemeleri cig olarak guvece koyup, 1 bardak su ekleyin 170 dereceye ayarladigimiz firinda kapagi kapali olarak 2-2,5 saat, kapagi acik olarak da 10-15 dakika pisirin. Sicak olarak servis yapin. Afiyet olsun:)