

Guvecte Et Sote

Malzemeler

Yarim kilo kusbasi dana et

3 adet domates

3-4 adet yesil biber

1 adet sogan

3 dis sarimsak

Karabiber

Pul biber

Kimyon

Tuz

Uzeri Icin;

Kasar peyniri

Yapilisi

Sogan ve biberler birlikte iyice kavrulur.Ardindan domates ve sarimsak ilave edilir.Daha sonra onceden haslanmis et icine atilir ve karistirilmaya devam edilir.Baharatlar da eklenip iyice pistikten sonra guveclere dagitilir.Rendelenmis kasar peyniri de uzerine eklenip 200 derecede 10 dakika pisirilir. Afiyet olsun:)