

Guvecte Pureli Et

Malzemeler

2 patates

Sut

Kasar peyniri

Tuz

250 gr kusbasi et

2 tane biber

1 kucuk sogan

2 tane domates

Salca

Kimyon

Karabiber

Kirmizi biber

Yapilisi

Patatasleri hasliyoruz ve ezici yardimiyla eziyoruz.Kivam bulmasi icin sut ilave ediyoruz olcusunu vermedim patatesin buyuklugune miktarina gore degisebilir diye tuzunu da ilave edip guveclerin tabanina yayiyoruz.Patatesler haslanirken et sotemizi de hazirliyoruz. Kucuk dogranmis etleri tavaya ilave ediyoruz.Suyunu salip cektikten sonra yagini ilave ediyoruz ve etleri iyice kizartiyoruz.Uzerine kucuk kucuk dogranan soganla birlikte biberleri ilave ediyoruz.Biberler pistikten sonra domatesi ve salca, baharatlari ilave ediyoruz.Pisen et sotemizi guvecteki patates puresinin uzerine paylastiriyoruz.Suyunu da ilave edelim lezzet katsin en uste kasar peyniri rendesini yayiyoruz ve firina veriyoruz. Peynir kizarınca yemegimiz hazır. Afiyet olsun:)