

Guvecte Sebzeli Et

Malzemeler

Yarım kilo dana kusbasi

1 adet sogan

3 dis sarimsak

1 yemek kasigi sivi yag

1 adet patates

1 adet patlican

3 adet carliston biber

1 adet domates

Kasar peyniri rendesi

Yapilisi

Etler tavaya atilir, suyunu cekene kadar kavrulur.

Sogan ve sarimsak (1 dis) dogranarak eklenir. Kavurmaya devam edilir.

Kup dogranmis patates ve patlicanlar , julyen doganmis biberler yagda hafif kizartilir.

Guveclere 1 er tatli kasigi sut damlatilir.

Once etler, ardindan sira ile patates, patlican ve biberler dizilir.

Kup dogranmis domates ilave edilir .

2 dis cig sarimsak dogranarak eklenir.

Once yagli kagit, sonra folyo ile guvecler kapatilir.

Firin tepsisine guvecler konulur, tepsiye su dokulur.

Etler yumusayana kadar firinda 200 derecede pisirilir. 10 dk dinlendirilir.

Kasar peyniri rendesi eklenir. Peynirler kizarana kadar firinda bekletilir.

Afiyet Olsun...