

Kestaneli Guvec

Malzemeler

2 kg kuzu eti
500 gr kestane
10 adet arpacik sogan
4 adet domates
3 adet yesil biber
3 dis sarmisak
Kimyon
Karabiber

Yapilisi

: Kestaneler yaklasik yarim saat haslanilir. Haslanip biraz sogutulan kestanelerin kabuklari soyulur. Arpacik soganlaarinin da kabuklari soyulur ve sarmisaklar ayiklanir. Domatesler 4'e, yesil biberler de boylamasina dorde bolunur. Guvec tenceresinin ici catlamayi onlemek icin tereyag ile guzelce yaglanir. Kuzu etleri derince bir karistirma kabina alinir ve dogranan malzemeler uzerine eklenir. Kimyon ve karabiber ilave edilir ve tum malzemeler elle soyle bir harmanlandiktan sonra guvec tenceresine bosaltilir. Uzerine kup kup dogranmis tereyagi parcalari konur ve arzuya gore tuz serpilir. Yarim su bardagi da su eklenen guvecimiz firinda yaklasik 1 saat pisirilir. Kestaneli Guvec servise hazirdir.