

Çankırılı Yaren Güveci

Toplam 160 dk Hazırlama 45 dk · Pişirme 115 dk 8 kişilik Zor ~580 kcal Açılış 10/10

Yaren güveci, kuzu eti, patlıcan, domates, biber, soğan ve sarımsak katmanlayarak pişiren Çankırılı Yaren güvecidir.

Malzemeler

- 1.2 kg Kuzu kuşbaşı
- 4 adet Patlıcan
- 3 adet Soğan
- 2 baş Sarımsak
- 6 adet Sivri biber
- 5 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 4 yemek kaşığı Sızma yağ
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

- Kuzu etini güveçte kendi suyuyla 45 dakika pişirin.
- Patlıcanları doğrayıp kızayda 8 dakika kızartın.
- Soğan, sarımsak, biber ve domatesi doğrayın.
- Salça, baharat ve sebzeleri ete ekleyip 15 dakika pişirin.
- Güveç kabına etli karışımı patlıcanları katmanlayın.
- Üstünü domates ve biberle kapatıp 190°C fırında 45 dakika pişirin.
- Güveci 10 dakika dinlendirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuzu etini önce kendi suyunda pişirmek güveçte sert kalmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Sade pilav, cacık ve lavaşla güveç kabından servis edin.