

Manisa Kula Güveci

Toplam 135 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 110 dk

6 kişilik

Zor

~500 kcal

Kula güveci, kuzu eti, patlıcan domates ve biberi toprak kapta ağzını kapatıp kendi suyunda yumuşatan Manisa yemeğidir.

Malzemeler

- 800 gr Kuzu kuşbaşı
- 3 adet Patlıcan
- 4 adet Domates
- 5 adet Yeşil biber
- 2 adet Soğan
- 5 diş Sarımsak
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Patlıcanları doğrayıp 15 dakika suda bekletin.
2. Kuzu etini güveç tabanına yayın.
3. Sebzeleri, sarımsağı ve zeytinyağı ile karıştırın.
4. Güvecin ağzını kapatıp 180°C fırında 90 dakika pişirin.
5. Kapağı açıp 15 dakika daha suyunu yoğunlaştırın.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri iri bırakmakuzun fırınında dağılmalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında pıncır pilav ve cacık ile servis edin.