ETLİ GÜVEÇ  
  
Malzemeler ; 4 kişi için

½ Kg Kuşbaşı Koyun Eti

10 adet ceviz büyüklüğünde Kuru Soğan

1 yemek kaşığı Yağ

2 orta büyüklükte Domates

3 tane Yeşil Biber

1 bardak Su

Kıyılmış Maydanoz

yeterince Tuz  
  
YAPILIŞI:  
  
Orta büyüklükte bir toprak güveç kullanılır.

Güvecin en altına kuşbaşı etler sıralanır. aralarına 10 tane kuru soğan serpiştirilir. Domatesler halka halka doğranıp üzerlerine yerleştirilir. Aralarına ortalarından yarılmış taze yeşil biberler konur. Tuz ilave edilir ve 1 bardak Su konur. Kapağı kapatılarak orta hararette pişirilir.  
  
Kuzu etinden yapılırsa lezzetli olur. Kuzu eti bulunmaz ise et önce kuşbaşı olarak kavrulur, sonra su ile pişirilip öyle konur.

Servis yapılırken üzerine kıyılmış maydanoz güzel durur.

Afiyet olsun......