

Manisa Kula Güveci

Toplam 225 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 110 dk

6 kişilik

Zor

~500 kcal

Açılış 9/10

Kula güveci, kuzu eti, patlıcan domates ve biberi toprak kapta ağzını kapatarak 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 açtıktan sonra 15 dakika daha suyunu yoğunlaştırın.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri iri bırakarak kuzunun fırın büresinde dağılmalarını önleyin.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında pıncır pilav ve cacık ile servis edin.