



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KORSAN GÜVECİ



2 Kalın Havuç
500 gr. yağsız dana kuşbaşı
2 Adet kuru soğan
1 Adet olgun domates
2 Adet yeşil sivri biber
1 Çay bardağı sıvıyağ
Tuz, Karabiber, Kırmızıbiber
1 Adet yumurta sarısı

- # Havuçlar temizlendikten sonra yarım santim kalınlığında halka halka doğranır.
- # 1 yumurtanın sarısı çırpılır, üzerine halka doğranmış havuçlar batırılır.
- # Tencerede kızdırılmış 1 çay bardağı sıvı yağda kızartılır, bir havlu kağıda alınır.
- # Havuçların kızardığı yağa yarım halka şeklinde doğranmış kuru soğan kavrulur.
- # Üzerine ince kıyılmış sivri biber ve kuşbaşı et eklenir, et yumuşayana kadar pişirilir.
- # Tuz, karabiber, kırmızı biber de konduktan sonra domatesin rendesi ve kızarmış havuçlar eklenir.
- # 5 dakika daha kaynatılıp, ocaktan alınır.

Not: Bu yemeğin adının korsan güveci olmasının nedeni içindeki havuçların altın para görüntüsünde olmasıdır.