



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

İSTAVRİT GÜVECİ



8 adet orta boy istavrit
4 adet domates
4 diř sarımsak
2 adet defne yaprađı
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 ay kaşığı karabiber
2 ay kaşığı tuz
zeri için:
10-15 dal maydanoz

İstavritlerin başı alınır, içi temizlenir ve yıkanır. Sarımsaklar ince kıyılır, domates soyulur ve küp Őeklinde doğranır.

Domates, sarımsak, zeytinyağı, tuz ve karabiber bir kaba konur ve karıştırılır.

Uygun büyüklükte bir toprak güveç yağlanır. 4 adet istavrit yan yana dizilir. zerine domatesli karışımın yarısı konur. Defne yaprakları bırakılır.

Daha sonra kalan 4 istavrit de dizilir, kalan domatesli karışım konur.

Gvecin kapağı kapatılır, yaklaşık 1 saat buzdolabında bekletilir.

Daha sonra hızlı ateşe konur. Kaynamaya başalayınca ateş kısılr, yarım saat kadar pişirilir.

Servis tabağına sıcak olarak alınır, üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.

Not: İstavrit güveci 200 derece fırında da pişirilebilir.