Emirdağ güveci

Tarifin tamamı

Malzemeler

3 kg	Kuzu kuşbaşı
250 g	Sivri biber
1 kg	Domates 8¼ adet
200 g	Sarımsak 66¾ diş
25 g	Tuz 1¼ yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Eti iri kuşbaşı doğrayıp kapaklı bir toprak güvece koyun. Kapağı kapatın ve 220-230 °C'deki fırında 1 saat pişirin.
   1 sa
2. Biberi yaklaşık 3 cm, domatesi 8 parça olacak şekilde doğrayın.
3. Etin üzerine önce biberi, sonra domatesi ekleyin. Kabuğu soyulmamış sarımsak dişlerini ve tuzu üstüne eşit dağıtın.
4. Kapağı kapatıp 220-230 °C'de 45 dakika daha pişirin. Üstü kızarsın isterseniz son 15 dakikada kapağı açın.
   45 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 650 (Emirdağ Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/emirdag-guveci