



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

KORSAN G VECI



2 Kalın Havuç
500 gr. yağsız dana ku ba ı
2 Adet kuru soğan
1 Adet olgun domates
2 Adet yeşil sivri biber
1  ay bardağı sıvıya 
Tuz, Karabiber, Kırmızıbiber
1 Adet yumurta sarısı

- # Havuçlar temizlendikten sonra yarım santim kalınlığında halka halka doğranır.
- # 1 yumurtanın sarısı çırpılır, üzerine halka do ranmı  havuçlar batırılır.
- # Tencerede kızdırılmı  1 çay bardağı sıvı ya da kızartılır, bir havlu ka ıda alınır.
- # Havuçların kızardığı ya a yarım halka şeklinde do ranmı  kuru soğan kavrulur.
- #  zerine ince kıyılmış sivri biber ve ku ba ı 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.