İSTAVRİT GÜVECİ



8 adet orta boy istavrit
4 adet domates
4 diş sarımsak
2 adet defne yaprağı
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
10-15 dal maydanoz

İstavritlerin başı alınır, içi temizlenir ve yıkanır. Sarımsaklar ince kıyılır, domates soyulur ve küp şeklinde doğranır.
Domates, sarımsak,zeytinyağı, tuz ve karabiber bir kaba konur ve karıştırılır.
Uygun büyüklükte bir toprak güveç yağlanır. 4 adet istavrit yan yana dizilir. Üzerine domatesli karışımın yarısı konur. Defne yaprakları bırakılır.
Daha sonra kalan 4 istavrit de dizilir, kalan domatesli karışım konur.
Güvecin kapağı kapatılır, yaklaşık 1 saat buzdolabında bekletilir.
Daha sonra hızlı ateşe konur. Kaynamaya başalayınca ateş kısılır, yarım saat kadar pişirilir.
Servis tabağına sıcak olarak alınır, üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.

Not: İstavrit güveci 200 derece fırında da pişirilebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1387 | Adı: İstavrit Güveci | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 12:06