



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

## İstavrit Güvəçi

İstavrit Güveci



8 ədəd orta boy istavrit  
4 ədəd pomidor  
4 diş sarımsaq  
2 ədəd dəfnə yarpağı  
1 qəhvə fincanı zeytunyağı  
1 çay qaşığı qara bibər  
2 çay qaşığı duz  
Üzəri üçün:  
10-15 budaq cəfəri

- # İstavritlərin başı alınır, içi təmizlənər və yuyunur. Sarımsaqlar incə qıyılır, pomidor soyular və küp şəklində doğranar.
- # Pomidor, sarımsaq, zeytunyağı, duz və qara bibər bir kobud qoyular və qarışdırılır.
- # Uyğun böyüklükdə bir torpaq güvəc yağlanıyır. 4 ədəd istavrit yan-yana düzülər. Üzərinə pomidorlu qarışıqın yarısı qoyular. Dəfnə yarpaqları buraxılır.
- # Daha sonra qalan 4 istavrit də düzülər, qalan pomidorlu qarışıq qoyular.
- # Güvəcin qapağı bağlanılır, təxminən 1 saat soyuducunda gözlədilər.
- # Daha sonra sürətli atəşə qoyular. Qaynamağa başlayınca atəş qısılır, yarım saat qədər bişirilər.
- # Xidmət qabına isti olaraq alınır, üzərinə qıyılmış cəfəri səpilər.

**Qeyd:** İstavrit güvəçi 200 dərəcə sobada da bişirilə bilər.