



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇÖMLEK KEBABI

900 gram kuzu eti
200 gram patates (2 orta)
100 gram sadeyağı ya da margarin (5 çorba kaşığı)
100 gram havuç (2 orta)
300 gram domates (2 büyük)
150 gram arpacık soğanı (15 adet)
50 gram bamya
150 gram ayşekadın fasulyesi
2 adet dolmalık biber
200 gram patlıcan (1 büyükçe)
3/4 bardak su
Tuz

1 Büyük bir güvece; kuşbaşı kesilmiş 900 gram koyunlaşmış kuzu eti koyduktan sonra, bunun üstüne sıra ile yuvarlak kesilmiş domatesin üçte biri, etrafının kılıçıkları alınmış, ortalarından ikiye bölünmüş 150 gram ayşekadın fasulyesi, üstleri kazınmış, uzunluklarına ve ortalarından ikiye bölünmüş ve birer parmak eninde doğranmış iki orta havuç, uzunluklarına doğru ortalarından dörde bölünmüş ve yine birer parmak eninde parçalara doğranmış 1 büyükçe patlıcan, zarlari soyulmuş 15 adet arpacık soğanı, yine yuvarlak kesilmiş domatesin kalan yarısı, dörde bölünmüş 2 dolmalık biber, kabukları soyulmuş ceviz büyüklüğünde dört köşe doğranmış 2 orta patates, tepeleri külâhvarî tıraş edilircesine alınmış 50 gram bamya ve domatesin tamamını yerleştirmek suretiyle güveci böylece kat kat et ve sebzelerle istiflemelidir.

2 Güvecin istiflenmesi sona erince; bunlara yarım çorba kaşığı tuz, 5 silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin ile üç çeyrek bardak da su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı et ve fasulyeler pişip de iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları ortadan daha az kuvvetteki ateşte aşağı yukarı bir buçuk - iki saat arasında pişmeye bırakmalı ve ateşten alarak, güveci bir tabağa oturtmak suretiyle servis yapmalıdır.