DANA GÜVEÇ

Yarım kg kuşbaşı dana eti
1 adet patlıcan
1 adet kabak
2 adet domates
Yarım kg fasulye
1 adet soğan
4-5 diş sarımsak

Toprak bir güveç kabının içine önce etler, daha sonra sırası ile sarmısak, fasulye, küp küp doğranmış patates, soğan, dilimlenmiş ve suda bırakılıp acısı alınmış patlıcan ve yine dilimlenmiş kabak ve domates konur. İsteğe göre yeteri kadar tuz ilave edilip, 1 çay fincanı su ilavesi ile kısık ateşte 1,5 saat kadar pişmeye bırakılır. İsteğe göre yağ ilave edilebilir.



© lezzetler.com tarif no:133924 • adı:Dana Güveç • gönderen:adda • indirme tarihi:29.03.2024 - 15:52