



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇ (DİYARBAKIR)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg kemikli parça et (koyun veya kuzu)

2 adet patlıcan

5-6 adet sivri biber

1,5 kg domates

1 baş sarımsak

Tuz

Pul biber

2 yemek kaşığı margarin

1 yemek kaşığı domates salçası

Etle salça, tuz ve pul biber ilave edilerek karıştırılır.

Patlıcan, domates ve sivri biber ilave edilerek karıştırılır.

Sarımsak taze ise kabukları soyulmadan, değilse kabukları soyularak sebzelere katılır.

Güvecin içine önce et sonra patlıcan biber ve sarımsak daha sonra ise domates küçük parçalar halinde yağ ve tuz konularak fırında pişirilir.

Not: Ekmek fırınlarında veya tandırlarda pişirildiğinde daha iyi sonuç alınır.
