



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EGE GÜVECİ

Rahime Kaya Beykal

2 adet patlıcan
Kuzu sotelik
Kuru soğan
½ çay bardağı zeytinyağı
3 adet patates
5-6 adet domates
5-6 adet biber
Tuz
2 yemek kaşığı salça

Bir güveç alıyoruz. En alta domatesleri, sonra patates, patlıcan ve biberleri ara ara etleri de serperek en üste geliyoruz. Yine domates ve üstüne biberleri serperek tekrar ediyoruz. Birazda zeytinyağı gezdiriyoruz. Sonra ayrı bir kaptaki salçayı sıcak su ile eriterek güvecin üstünde gezdiriyoruz. Tuzu da ekliyoruz.

