



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EMİRDAĞ GÜVECİ (AFYONKARAHİSAR)

1 kg. yağsız dana kuşbaşı
1 adet iri patlıcan
3 adet iri boy boy domates
8 adet sivribiber
1 avuç sarmsak (25 diş sarmsak)
1 adet soğan
Sıvı yağ
Tuz

Patlıcanları alacalı soyup ortadan 4 e dölelim.Sonrada 3 e bölüp tuzlu suda acısını alalım.

Güvece yoksa tencereye yeteri kadar sıvı yağ koyup hafif ısıtıp indirelim.

Ortasına soğanı bütün koyalım.Kuşbaşı etlerimizi tencereye koyalım.

Üzerine patlıcanları onların üstüne sarmsakların bir kısmını ,biberleri ve kuşbaşı doğranmış domatesleri koyalım.

En üste kalan sarmsaklarıda koyup tencerenin ağzını kapayalım.

Çok kısık ateşte 1.5-2 saat pişirelim.İndirmeden 15 dk. önce tuzunu koyalım.Önceden koyarsak et sertleşir.

Çacık ve pilavla servis yapalım.