



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV GÜVECİ (ÇANKIRI)

Malzemeler:

1 kilo et
Tereyağ
1 yemek kaşığı salça
1 kuru soğan
1 baş sarımsak
3 sivri biber
2 patlıcan veya patates
2-3 domates
Sıcak su
Kırmızı biber, karabiber ve tuz

Yapılışı:

Bir tencerede et suyunu çekip, hafif kızarana kadar pişirilir. Üzerine doğranmış soğan kırmızı biber, karabiber ve salça ilave edilir. Etle birlikte iyice kavrularak üstünü iki parmak örtecek kadar sıcak su ilave edilir. Kabuklu diş sarımsaklar içine atılır. Et pişinceye kadar kaynatılır. Pişen etler bir güveç kabına alınır. Etin suyu kevgirle güveçteki etin üzerine süzülür. Patlıcanlar soyulur ve halka şeklinde doğranarak biraz kızartılır. Kızartılmış patlıcanlar güveçteki etin üzerine yerleştirilir. Patlıcanların üzeri domates ve yeşil biberle süslenir. Üzerine kabukları soyulmamış sarımsak dişleri serpiştirilir. Biber ve domatesler pişene kadar kaynatılır.