



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA TÜRLÜ GÜVEÇ

250 gr. kuşbaşı kuzu eti  
1 orta boy patates  
100 gr. taze fasulye  
100 gr. bamya  
4 adet sivri biber  
1 orta boy kabak  
1 orta boy patlıcan  
2 orta boy domates  
3 orta boy soğan Tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
4 çorba kaşığı tereyağı

### Yapılışı:

Soğanları piyaz biçiminde doğrayın. Patates, kabak ve patlıcanın kabuklarını soyup parmak kalınlığında dilimleyin. Bamya­ların başlarını küllah biçiminde kesin. Fasulyelerin kılçıklarını ayıklayıp ikiye bölün. Sivri biberleri halka biçiminde doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkarın. Domatesleri parmak kalınlığında doğrayın. Güvecin altına etleri, üzerine sırasıyla patates, fasulye, bamya, patlıcan, biber, soğan ve domatesleri dizin. Sebzelerin üzerine tuz ve karabiberi serpin. Tereyağını eritip, sebzelerin üzerinde gezdirerek dökün. Fırını orta derecede ısıtıp 1 su bardağı su katın. Güvecin ağzını kapatarak 80 dakika kadar pişirin.

Not: Arzu ederseniz güveci 30 dakika ocakta tuttuktan sonra fırına verip yarım saat daha pişirebilirsiniz. Ocağa koymadan önce güvece 1 su bardağına yakın su koyabilirsiniz.

[ML® Güveç için tıklayın](#)[ML® Türlü Güveci için tıklayın](#)