



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRK MUTFAĞINDA GÜVEÇLER

Türk Mutfağı güveç yemeklerinde de çok çeşitlilik gösterir. Güveçte yapılan sebze yemekleri genellikle et kullanılarak yapılmasına karşılık etsiz yapılanları da vardır. Gerek taze sebzelerden gerekse kuru baklagillerden ya da sadece etle soğan sarımsak gibi tadlandırıcı sebzeler kullanılarak da güveç yemekleri yapılmaktadır. Güveç yemeklerinin en büyük özelliği topraktan yapılmış güveç kaplarında pişirilmesidir. Güveç kapları normal boyutlarda kapaklı tencere görünümünde olduğu kadar tek kişilik kaseler şeklinde, yada balık pişirmede kullanılanlar gibi tepsi şeklinde olanları da vardır. Ayrıca testilerde de güveç yemekleri yapılmakta ve testi sofrada dikkatle kırılarak içinde pişmiş olan yemek yenmektedir. Güveç yemeği yapılan testilerin bir kişilik olanları da artık ticari mutfaklarda kullanılmaktadır. Güveç yemekleri etli ya da etsiz olsalar bile sıcak olarak tüketilmekte ve ana yemek olarak mönülerimizde yer alan lezzetli yemek çeşitlerindedir. Güveçte pişen yemekler ikinci kez ısıtılmazlar. Yemek ateşten aldıktan sonra sıcaklığı muhafaza edilerek bir süre dinlendirilerek servis yapılmalıdır.