



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇANKIRI GÜVECİ

1 kg. kuşbaşı  
2 adet patlıcan  
2 adet patates  
½ kg. domates  
4 baş sarımsak  
1 baş soğan  
Sivri biber  
Kimyon  
Karabiber  
Tuz  
Salça

Kuşbaşı et güveç içerisinde fırına konur, biraz piştikten sonra çıkarılarak içerisine doğranmış soğan, bir kaşık salça ilave edilerek fırına tekrar konulur. Biraz daha pişirilerek tekrar fırından çıkarılır. Güvecin ak kısmında et kalacak şekilde sarımsak, dilimlenmiş domates, düzgün doğranmış patlıcan, patates, sivri biber, baharat ve yeteri kadar su ilave edilerek güveç fırına yeniden konur. 30-40 dakika pişirildikten sonra servisi yapılır.