GÜVEÇ (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

1 kg. yağsız kuşbaşı et
600 gr. topak patlıcan
300 gr.patates (arzu edenler)
600 gr. olgun domates
1 adet kırmızı biber
1 adet yeşil biber
1 adet kuru soğan
3-4 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kekik
2-3 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber

Tencereye konan ete yarım fincan su eklenip suyunu salıp çekinceye kadar kısık ateşte pişirilir. Yağ ve ince kıyılmış soğan eklenip 3-4 dk. kavrulur. Uygun güveç kabının tabanına yerleştirilir. Üzerine temizlenip kuşbaşı doğranan patatesler, kabuklu olarak doğranan patlıcanlar, iri parçalar şeklinde biberler ve birkaç parçaya bölünen sarımsaklar eklenir. Daha iri doğranan domatesler ise üste konur. Salçalar 1,5 bardak su içinde karabiber ve yeterli tuz ilave edilerek karıştırılıp üzerine boşaltılıp kapağı kapatılır. Önceden ısıtılmış 250-300 derecelik fırında 2 saat kontrol edilerek pişirilir.

Not: Arzu edenler çarşı fırınında veya normal ocakta, teflonlu tencerede de bu güveci pişirebilir. Kullanılan et kalitesi çabuk pişmeye uygun ise ön pişirme yapılmadan direk güvece konabilir. Güvece konulan sebze çeşit ve miktarlarını arzu edenler kendine göre değiştirebilir. Yanında sıcak pide ekmeği ve ayran tavsiye edilir.



© lezzetler.com tarif no:130736 • adı:Güveç (Gaziantep) • gönderen:esra yol • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:26