



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARPUR GÜVECİ (ELAZIĞ)

6 parça kuzu gerdan
3 adet soğan
3 adet domates
3 adet patates
3 adet patlıcan
2 adet kabak
2 adet kırmızı biber
5 adet yeşil biber
6 diş sarımsak
2 adet defne yaprağı
Yarım paket margarin
1 kase mantar
Bir tutam tane karabiber
Tuz

İlk önce margarinle güveci yağlayın, etleri güvecin altına yayın. Üzerine sırasıyla elma dilimi doğranmış soğanı ve sarımsağı, kırmızı biberi, yeşil biberi, patatesi, patlıcanı, kabağı, mantarı ve en son domatesi ve kalan margarini parçalayıp en üste bıraktıktan sonra tuzunu ve karabiberini ayarlayıp ağzını yağlı kağıt ve folyo ile kapatıp ocakta pişirin.