



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSERİ GÜVECİ

Kayseri Ticaret Odası

750 gr kuşbaşı et
1 kg patlıcan
250 gr kalem biber
500 gr domates
Yağ
Sarımsak
Su
Tuz

Güveç tenceresinin dibine uzun ince parçalar halinde doğranmış kuyruk yağları ile kapatılır. Etler bolca serpilir daha sonra soyulmuş ve irice doğranmış patlıcanlar eklenir. Üzerine ince doğranmış biberi, sarımsağını ve en son olarak da yuvarlak halkalar halinde doğranmış domatesi, tuzu, az miktardaki suyu eklenerek ve bir kaç parça tereyağ en üstüne atılarak üzeri folyo ile kapatılmak suretiyle mümkünse mahalle fırınında odun ateşinde yavaş yavaş yaklaşık 2-2,5 saat pişirilir. (Fırında pişmeye yarım saat kala folyosu açılır.) Servis tabağına alınarak servisi yapılır.

Not: Bu yemeğin özellikle yaz aylarında Kayseri'nin bağ kültüründe önemli bir yeri vardır.

