



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYE VE PATLICANLI KUZU GÜVECİ

Malzemeler:

300 gram kuzu kuşbaşı
1 adet soğan
3 diş sarımsak
1 adet yeşilbiber
1 adet kırmızıbiber
2 adet patlıcan
2 adet domates
100 gram kuru fasulye
50 gram mısır

Hazırlanışı:

Soğan, sarımsak, yeşil ve kırmızıbiberi doğrayın. Bir tavaya 2 kaşık zeytinyağını koyun. Soğanları ve sarımsağı tavada soteleyin. Domatesin kabuklarını soyun ve küçük dilimler elde edin. Patlıcanları alacalı soyun. Küp şeklinde doğrayın. Kavrulan soğan ve sarımsağa sırasıyla etleri, biberleri, domatesi, fritözde kızarttığınız patlıcanları ekleyin ve suyunu ilave edin. Baharatları ekleyip 20 dakika kaynatın. Haşlanmış kuru fasulye ve mısırı katın. Son olarak kıyılmış maydanozu ekleyip servis edin.