



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI GÜVEÇ (AYDIN)

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

İki adet soğan kuşbaşı doğranır. Dört adet domates dörde bölünür. Orta boy güvece bir sıra et , bir sıra domates ve soğan istif edilir.Üstüne ince doğranmış maydanoz örtülür. Son kalan soğan ve domates yuvarlak doğranarak üzerine döşenir. Soğanların üzerini örtecek kadar su koyulur ve fırına sürülür. Suyunu çekince sıcak su ilave edilerek 2 saat fırında pişirilir. Fırından çıkarınca üstündeki kararmış domates ve soğanları alınır, sıcak servis yapılır. Yörede bu yemeğe patlıcan, sakız kabağı ve patates konularak da yapılır.