



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKŞEHİR GÜVEÇ KEBABI (KONYA)

Emine Beder

3 orta boy patlıcan
1/2 kg. kuşbaşı et (bonfilelik et tercih edilir)
2 orta boy domates
4-5 sivribiber
8-10 diş sarımsak
4 çorba kaşığı tereyağı
sıvı yağ (etler için)
4 çorba kaşığı sıvı yağ
tuz
karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon

Patlıcanları alaca soyup iri kuşbaşı doğrayalım. Üzerine iri kuşbaşı doğranmış domatesleri, küp doğranmış soğanları, sarımsakları, iri doğranmış sivribiberleri, tuzu ve baharatları ekleyip harmanlayalım. Güveç tencereye yağı alalım. Etleri ekleyip suyunu çekene dek kavuralım. Sebzeleri tencereye alalım. Üzerlerine sıvı yağ gezdirelim. Güvecin ağız kısmını alüminyum folyo ile kenarlarını sıkıştırarak kapatalım Güvecin kapağını da kapatarak yemeği çok ağır ateşte pişirelim. Yemeği ateşten alıp ılıtalım. Tencereyi servis tabağına ters çevirerek etler üstte kalacak şekilde yemeği servis tabağına çıkaralım.

Not: Arzuya göre yemek piştikten sonra tek kişilik güveç kaplarına paylaştırıp üzerine kaşar rendesi serpererek 10 dakika kaşarlar eriyene kadar fırınlatabilirsiniz.