



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHÇIVAN GÜVECİ

4 patlıcan
Yarım kilogram kuzu eti
3 domates
3 yeşil biber
1 kuru soğan
2-3 baş sarımsak
2 kaşık sıvı yağ
Karabiber
Kimyon
Tuz

Patlıcanı uzunlamasına bir bıçak genişliğinde 3-4 yerinden soyalım. Suyun içine koyarak acılığını alması için yarım saat bekletelim.

Etimizi küçük kuşbaşı parçaları halinde doğrayalım.

Patlıcanları suyun içinden alarak süzelim ve kurumaya bırakalım. Sonrasında patlıcanları kare kare doğrayalım.

Domatesleri ve biberleri yıkayıp aynı şekilde doğrayalım.

Sarımsakların kabuklarını soyup bütün halinde bırakalım.

Soğanın kabuğunu soyup piyazlık doğrayalım.

Tüm bu sebzeleri ayrı bir kaba alarak baharatları ve tuzunu atıp karıştıralım.

Yarım kilogram kuzu etini güveç tenceresine alıp suyu çekilene kadar kavuralım.

Sebzeleri kavurduğumuz etin üzerine yerleştirelim.

Üzerinde sıvı yağı gezdirerek dökelim.

Güvecin ağzını folyo ile kapatalım. Fırında pişirelim.

