



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ MISIRLI GÜVEÇ

Posta Gazetesi

- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet kuru soğan
- 4 diş sarımsak
- 1 adet havuç
- 2 adet patlıcan
- 1 adet kabak
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 1 adet domates
- 1 çay bardağı doğranmış maydanoz
- 1 çorba kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal
- 1 çay bardağı doğranmış salatalık turşusu
- 1 adet limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı kişniş
- 1 tatlı kaşığı köri
- 1 tatlı kaşığı fesleğen
- 1 çay bardağı barbunya veya kuru fasulye (Haşlanmış)

Barbunya ve fasulyeleri bir gece evelden ıslatıp, ertesi gün haşlayın.

Güvecinize tereyağını koyun, küp küp doğranmış kuru soğan ve sarımsağı kavurun.

Etləri ekleyin ve suyunu bırakıp çekene kadar soteleyin.

Salçayı ekleyin ve 5 dakika 4 kavurun.

Haşlanmış barbunya -kuru fasulyeleri, mısırı ekleyin, etler yumuşayınca kadar 1 su bardağı su ile pişirin.

Doğranmış sosis ve baharatları ilave edin.

10 dakika daha pişirdikten sonra, maydanoz serperək servis yapın.

