



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİLECİK GÜVECİ

Ebubekir Yılmaz - Burak Çıtak

Acısı çıkarılan patlıcan ve patatesler kuşbaşı doğranarak kızgın yağda kızartılır.

İnce doğranmış soğan tencerede tereyağı ile kavrulur.

Etler tencereye eklenir ve suyunu salana kadar pişirilir sonra patates ve patlıcan katılır.

Tuz eklendikten sonra karıştırılır ve biraz daha pişirilir.

Daha sonra toprak güveç kabına alınır.

Başka bir tavada tereyağı ve un kavrulur, üzerine soğuk süt ve tuz eklenir, kıvam alana kadar karıştırılarak pişirilir.

Kavrulan un süt karışımı yemeğin üzerine dökülür ve rendelenmiş kaşar peyniri serpilir.

Güveç önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.