



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇANKIRI EV GÜVECİ

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 kilo et (kuzu eti tercih edilmeli)  
Tereyağı  
1 yemek kaşığı salça  
1 kuru soğan  
1 baş sarımsak  
3 sivri biber  
2 patlıcan veya patetes  
2-3 domates  
Sıcak su  
Kırmızı biber  
Karabiber  
Tuz

Bir tencerede et suyunu çekip, hafif kızarana kadar pişirilir.  
Üzerine doğranmış soğan, kırmızı biber, kara biber ve salça ilave edilir.  
Etle birlikte iyice kavrulur üstüne iki parmak örtecek kadar sıcak su ilave edilir.  
Kabuklu diş sarımsaklar içine atılır.  
Et pişinceye kadar kaynatılır.  
Pişen etler bir güveç kabına alınır.  
Etin suyu kevgirle güveçteki etin üzerine süzülür.  
Patlıcanlar soyulur ve halka şeklinde doğranarak biraz kızartılır.  
Kızartılmış patlıcanlar güveçteki etin üzerine yerleştirilir.  
Patlıcanların üzeri domates ve yeşil biberle süslenir.  
Üzerine kabukları soyulmamış sarımsak dişleri serpiştirilir.  
Biber ve domatesler pişene kadar kaynatılır.