



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇANKIRI GÜVECİ

<https://annevebebek.gov.tr>

1,5 kg kuzu eti  
2 adet patlıcan  
2 adet patates  
2 adet domates  
8 adet yeşil biber  
3 baş sarımsak  
250 gr arpacık soğan  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 adet defne yaprağı  
2 su bardağı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon

İlk olarak patlıcanları soyup, dörde ! bölerek büyük büyük şekilde doğrayın. Yine aynı şekilde patatesleri de küçük olmayacak şekilde doğrayın. Domatesleri de halka halka doğandıktan sonra sıvıyağda hepsini hafif şekilde kızartın. Bu sırada etleri yemeğin yapılacağı tencereye koyup suyunu çekene kadar pişirin. Etler suyunu çektikten sonra üzerine tereyağı ekleyin. Sarımsakları kabukları soyulmadan bütün bütün, soğanları ise kabukları soyulmuş, şekilde etlere ekleyin. Biberleri de doğrayıp ekledikten sonra hepsini birlikte biraz kavurun. Kavrulduktan sonra etlerin ortası açıp ortasındaki yağla salçasını ekleyin. Ortasındaki yağla salçayı biraz karıştırıp, sonrasında hepsini birlikte karıştırın. Sırasıyla kızaran patlıcanları, patatesleri, ve domatesleri üst üste dizerek yerleştirin. Son olarak etin yine en üstüne birkaç diş kabuklu sarımsak koyup, sıcak suyunu ve tuzunu ekleyin.

