



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ÇANKIRI GÜVECİ

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 kilo et (kuzu eti tercih edilmeli)
1 yemek kaşığı salça
1 kuru soğan
2 baş sarımsak
5 sivri biber
2 patlıcan
2-3 domates
Yağ
Karabiber
Tuz

İri Kuşbaşı şeklinde doğranmış et, ara ara karıştırılarak suyunu çekip hafifçe kızarana kadar güveçte pişirilir. Bir kiloya bir su bardağı sıcak su ilave edilir ve suyu çekinceye kadar pişirilir. Üzerine salça ilave edilerek iyice karıştırılır ve fırına konulur. Birkaç kez karıştırılarak 15-20 dakika kadar fırında beklettikten sonra fırından çıkarılarak üzerine doğranmış soğan, sarımsak ve yeşil biber, tuz ve karabiber konularak iyice karıştırılır. Güveç fırına tekrar konulur, 35-40 dakika kadar fırında pişirilir. Soyularak 1 cm kalınlığında yuvarlak doğranmış patlıcanlar güvecin üzerine bir sıra dizilir. Üzerini örtecek kadar halka şeklinde doğranmış domatesler konulur. Bu şekilde güveç fırına konularak bir saat kadar pişirilir.

