



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ GÜVEÇ

Yarım kilo kuşbaşı et
4 patates
3 patlıcan
3 yeşil biber
5 domates
10 diş sarımsak
2 kuru soğan
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı kimyon
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağ

Güveçlerinizin içlerini sıvı yağla yağlayın ve kuşbaşı etleri tabana yayın. Soğanları iri bir şekilde doğrayıp etin üstüne serin. Patateslerinizi de büyük küpler halinde doğrayıp soğanların üstüne serpin. Patlıcanları alacalı soyup büyük küpler halinde doğrayıp patateslerin üzerine koyun. Biberlerinizi de ikiye bölerek üstlerine yerleştirin. Son olarak domateslerin kabuklarını soyup, sekize bölüp tüm malzemenin üstüne koyun. Üstlerine sarımsakları yerleştirin ve tuzu serpin.

Baharatları ayrı bir kabin içinde karıştırın. Öncelikle biber salçası ve domates salçasının koyup üzerinde yağ gezdirip iyice ezin. Üzerine karabiberi, kırmızı biberi ve kimyonu dökün. 2 bardak su ekleyip iyice karıştırın. Bu karışımı güveçlerin üstüne dökerek pay edin. En üste de tereyağı parçaları bırakın.

Güveçlerinizin üstünü folyo ile kaplayın ve 200 dereceye ayarladığınız fırınızdaki 2 saat kadar, et iyice yumuşayana dek pişirin. Sıcak sıcak servis edin.

