



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ GÜVEÇ

MALZEMELER

200 gr kuzu kuşbaşı et
100 gr taze fasulye
1 adet orta boy patates
2 adet kabak
2 adet patlıcan
1 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
2 adet domates
2 adet yeşilbiber
1/2 su bardağı su
1 yemek kaşığı salça
1 kahve fincanı mısırözü yağı
Tuz

YAPILIŞI

Borcam kapaklı dikdörtgen tencere içerisine kuşbaşı etleri döşeyin. Kuru soğanı ince ince doğrayıp ve etlerin üzerine ekleyin. Yeşil biberleri ve taze fasulyeleri önce yıkayıp ortadan ikiye bölün ve etin üzerine katın. Patatesleri soyup küp küp doğrayarak ekleyin, patlıcanları ve kabakları şeritli soyun, küp küp doğrayarak güvece ekleyin. 1 diş sarımsak ve domatesleri de ekleyin. Son olarak 1 kahve fincanı mısırözü yağını ve yarım su bardağı suyu, tuz da ekleyerek tencerenin ağzını kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırına koyun. 1- 1.5 saat pişirdikten sonra güveci kapağının içine ters çevirerek ve sıcak olarak servis yapın.