



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ MİNİ GÜVEÇLER

300 gr. kuşbaşı et  
4-5 patates  
2 domates  
2 yeşil biber  
1 büyük patlıcan  
5-6 dal maydanoz  
1 kuru soğan  
3-4 diş sarımsak  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 yemek kaşığı salça  
1 tutam tuz  
1 tutam karabiber  
2 su bardağı su

Kuşbaşı doğranmış etleri geniş bir tencereye alalım sıvıyağ ekleyelim kavurmaya başlayalım. Soğanı yemeklik doğrayalım ve etlere ilave edelim. patatesleri soyup küp küp doğrayalım patlıcan ve biberleride küp küp doğrayalım tencereye alalım salça tuz ve karabiberide ekleyelim 2 bardak su dökelim ve kapağı kapalı bir şekilde 4.5 dakika pişirelim daha sonra kase güveçlerimize paylaşalım üzerlerine dilimlediğimiz domatesleri doğranmış maydanozu ve sarımsak yerleştirelim. Önceden ısınmış 200 derece fırında sebzeler yumuşayana kadar pişirip servis yapalım.

