



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZME GÜVEÇ

500 gram parça kuzu eti
4 adet bostan patlıcanı
4 adet köy biberi
8 adet domates
4 diş kıyılmış sarımsak
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı tereyağı
1/2 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
Tuz

Eti geniş bir kaba alın. Üzerine küp doğranmış patlıcan, biber ve domates ekleyin. Kalan malzemeyi de ilave edip harmanlayın. Daha sonra kapaklı bir güvece aktarın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kapağı kapalı olarak 3 saat pişirin. Sıcak servis yapın.

Not: Odun ateşinde yaklaşık 5 saatte pişer.

