



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYELİ KUZU GÜVEÇ

1 kilo kuzu kuşbaşı
Yarım kilo taze fasulye
2 baş soğan
4 tane patlıcan
5 tane patates
6 diş sarımsak
7-8 çarliston biber
Kekik
Pulbiber
3 tane domates
Sıvıyağ
Tuz

Güveç tenceremizi yıkayıp temizleyelim ve yarım saat fırınlatalım ısınması için. soğanları küp küp doğrayalım sıvı yağ da kavuralım etlerimiz de ekleyip azıcık kavurup güveç tenceremize koyalım.

Şimdi sırayla diğer malzemeleri eklicez. Fasulye ayıklanmış temizlenmiş yıkanmış 2 ye bölünmüş sonra patlıcan alacalı soyulup tuzlu su ile iyice yıkanmış doğranmış olacak.patetes küp küp doğranmış domateste aynı şekilde, sarımsakları bütün bütün atalım.

Biberleri ortadan ve uzunlamasına ikiye kesip atalım.

Tuzunu ve suyunu da ekleyip 230 derecede fırınlatalım.

Ağzının kapağı yerine alüminyum folyo ile kapatabilirsiniz.

