FIRINDA SEBZELİ GÜVEÇ

6 adet patates
400 gram dana eti
2 orta boy patlıcan
1 yeşil sivri biber
1 büyük soğan
5 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı salça
1, 5 su bardağı su
3 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

Öncelikle patlıcanları küp küp doğrayın ve tuzlu suda bekletin. Bir yandan da eti kuşbaşı doğrayın ve tavada soteleyin. Suyunu çekince 1 yemek kaşığı yağ ile hafif kavurun ve fırın kabına koyun. Bunun için güveç uygun değilse borcam da kullanabilirsiniz. Patlıcanları soğuk su ile yıkayın ve etlerin üzerine ilave edin. Patateslerin kabuğunu soyun ve yıkadıktan sonra doğrayarak onları da et ve patlıcanın içine ekleyin. Soğanı yemeklik doğrayın ve kavurun. Karabiber, tuz ve salçasını da ekleyin karıştırın. Ardından soğuk su ekleyerek tekrar karıştırıp kenara alın. Yeşilbiberi ve sarımsakları da doğrayarak karışıma ilave edin. Son olarak sosu üzerlerine dökün ve harmanlayın. 200 derece fırında pişirin.



© lezzetler.com tarif no:150322 • adı:Fırında Sebzeli Güveç • gönderen:Oyalı • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:22