FIRINDA SEBZELİ GÜVEÇ

1,2 kg . kuzu kuşbaşı
100-150 gr. kuyruk yağı (arzuya göre)
400 gr. taze fasulye
4-5 adet orta boy patates
4-5 adet orta boy patlıcan
10 adet orta boy yeşil biber
1 adet büyük boy kırmızı biber
3-4 adet büyük boy domate
1,5 baş sarımsak
2 orta boy kurusoğan
3-4 adet yeşil acı biber
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı dolusu salça (biber ve domates)
1 çay kaşığı tuz
4-5 adet kabak

Bir düdüklü tencereye çok az sıyıyağ ekleyip, kızdırın. Etleri kızgın tencerede çevirip,1 dk. kavurun.Üzerini 2 parmak geçecek kadar su ve tuz ilave edip, yumuşayana dek pişirin.
Fasulyeleri ayıklayıp, kırın. Küçük bir tencerede 1/2 su bardağı su ilavesiyle, suyu çekene dek harlı ateşte az yumuşatın.
Patlıcanları alaca soyup,küp doğrayın.Az tuzlu suda bekletin.Patatesleri soyup küp doğrayın(güvece ilave ederken patlıcanları yıkayın)
Soğanı,dörde bölüp,ince doğrayın. Fasulyeleri haşladığınız tencereyi boşaltıp, tereyağında küp doğranmış kırmızı biber,acı biber,sarımsak ve soğanları birkaç dk. çevirin. Salçayı ilave edin.1/2 çay bardağı su gezdirin.
Geniş yüzeyli toprak kabınıza küçük kuşbaşı doğranmış kuyrukları atıp yağının az sızıp kızarmasını sağlayın.
Üzerine sırayla fasulyeyi,patatesleri,soğanlı malzemenin yarısını, patlıcanları, eti, kalan soğanlı malzemeyi yerleştirin (aralarına az tuz serperek)Domatesleri halka halka kesip,üzerini kaplayacak şekilde yerleştirin. Aralarına biber dizin. Etin kalan suyunu ilave edin. Üzerini geçmeyecek kadar sıcak su ilavesi ile 170-200 derecedeki fırına yerleştirin.Sebzeler yumuşayana dek pişirin. (Ağır ateşte pişen güveç daha lezzetli oluyor. 170ºc daha iyi ama vaktiniz biraz kısıtlı ise 200ºC pişirin) Suyu azalırsa kaynar.

Fotoğraf "Oyalı" tarafından gönderildi. 04.05.2020

© lezzetler.com tarif no:91615 • adı:Fırında Sebzeli Güveç • gönderen:sarnur • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:14