



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇ (KAYSERİ)

750 gr yağlı parça kuzu eti
1 kg yamula patlıcan
250 gr yeşil biber
250 gr kapta biber
500 gr domates
1 baş sarımsak
2 adet soğan
Su
Tuz

Güveç tenceresinin dibine etin yağlı kısımlarını koyuyoruz. Etleri bolca serpiyoruz daha sonra soyulmuş ve irice doğranmış patlıcanları ekliyoruz. Üzerine ince doğranmış biberi, sarımsağını ve en son olarak da yuvarlak halkalar halinde doğranmış domatesi, tuzu, az miktardaki suyu ekleyerek ve birkaç parça tereyağı en üstüne atarak üzerini folyo ile kapatmak suretiyle mümkünse mahalle fırınında odun ateşinde yavaş yavaş yaklaşık 2-2,5 saat pişiriyoruz.

