



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇ KEBABI

500 gram dana kuşbaşı
2 yemek kaşığı tereyağı
20 adet arpacık soğan
2 adet sivri biber
2 adet kırmızı kapya biber
5 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 fincan bezelye
1 tane patlıcan
2 tane domates
2 tane yeşil biber
1 tane orta boy patates
Sos için:
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı domates salçası
1 su bardağı sıcak su

Güveç kebabı için öncelikle soğanların kabukları soyun. Patates, patlıcan ve domatesin kabuklarını da soyarak küp küp doğrayın. Yeşil ve kırmızı biberi diğer sebzelere uygun ebatlarda doğrayın. Geniş bir tencerenin içine sıvıyağ ve tereyağı koyarak ısıtın. Isınan yağların üzerine kuru soğanı eklenip, soğanların kokusu çıkana kadar kavrun. Kavrun soğanların üzerine kuşbaşı doğranmış eti ekleyin ve et suyunu bırakıp çekene kadar kavurmaya devam edin. Kavrun etlerin üzerine sırasıyla doğranan patlıcan, patates ve biberleri ekleyerek harmanlayın. Ardından domatesleri, bezelye, sarımsak, baharatlar ve tuzu ekleyerek kavurmaya devam edin. Bir süre kavurduktan sonra ocaktan alarak karışımı güveçlere paylaştırın. Güveç kebabının sosu için domates salçası ve biber salçasını bir kase nin içine aldıktan sonra üzerine sıcak su ekleyin. Salçaları sıcak su ile açın ve güveçlere paylaştırın. Fırını 200-250 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra güveçleri fırına verin. Yaklaşık 30-45 dakika piştikten sonra fırından alın.



