



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇ KEBABI

MALZEMELER

1/2 KG. KUŞBAŞI KOYUN ETİ (YAĞSIZ)
2 ORTA BOY SOĞAN
2 ORTA BOY PATLICAN
2 ORTA BOY DOMATES
1 BAŞ SARMISAK
2 ÇORBA KAŞIĞI TEREYAĞI VEYA MARGARİN (40 GR.)
4 DOLMALIK BİBER
1/2 ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ
TUZ
KARABİBER
1 TATLI KAŞIĞI KİMYON (TEPELEME)

Güveç tencereye sıvı yağı alıp etleri ekleyelim. Etler suyunu bırakıp çekene dek kavuralım. Bu arada soğanları piyaz doğrayalım. Sarımsakları soyalım. Patlıcanları alaca soyup iri kuşbaşı doğrayalım. Domatesleri iri kuşbaşı doğrayalım. Biberlerin çekirdek yataklarını çıkarıp iri doğrayalım. Hepsini bir kapta birleştirip tuz ve baharatları ekleyerek karıştıralım. Etlerin üzerine sebzeleri yayalım. Fındık büyüklüğünde tereyağını, sebzelerin üzerine ekleyelim. Tencereye 1/2 çay bardağı su boşaltıp ağzını alüminyum folyo ile sıkıca kapatıp kapağını örtelim. Çok ağır ateşte ve karıştırmadan etleri ve sebzeleri yumuşayana dek pişirelim. (45 dk. sonra folyonun kenarını kaldırıp etlerin pişip pişmediğini kontrol edin.) Kebabı ateşten alıp ılıtalım. Tencereyi ters çevirerek, etler üstte kalacak şekilde servis tabağına çıkarıp servis yapalım.