



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇ KEBABI

3 adet orta boy patlıcan
yarım kilogram kuşbaşı et
2 adet domates
5 adet yeşil sivribiber
10 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı sıvıyağ
yeterince tuz
karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon

Patlıcanları aralıklı soyup iri kuşbaşı şeklinde doğrayalım. Üzerine iri doğranmış domatesleri, küp doğranmış soğanları, sarımsakları, iri doğranmış sivribiberleri, tuzu ve baharatları ekleyip karıştıralım. Güveçte yağı eritelim. Etleri ekleyip suyunu çekene dek kavuralım. Sebzeleri güvece alıp üzerlerine sıvıyağ gezdirelim. Güvecin ağzını alüminyum folyo ile sıkıştırarak kapatalım. Güvecin kapağını da kapatarak yemeği çok hafif ateşte pişirelim. Yemeği ocaktan indirip ılımasını bekleyelim. Güveci servis tabağına ters çevirerek etler üstte kalacak şekilde çıkaralım.