



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ GÜVEÇ

- 4 kuzu gerdanı
- 2 adet patlıcan
- 2 adet kuru soğan
- 4 adet domates
- 1 baş sarımsak
- 4 adet yeşil biber
- 1 adet kırmızı biber
- 1 yemek keşığı salça
- 1 kahve fincanı sıvı yağ

Orta boy bir güveç ateşe oturtulur bir miktar su ilavesi ile etler konur güvecin kapağı kapatılır. Etler yarım saat piştikten sonra doğranmış soğan ve sarımsaklar eklenir. Kuşbaşı doğranmış patlıcanlar daha sonra küçük doğranmış domates biber ve yağ ilave edilir. Salça 1 bardak suda eritilerek güvece eklenir tuzu da eklenir güvecin kapağı kapatılır. Pişinceye kadar ateşte tutulur.

