



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇ

Ömür Akkor

12 adet kuzu pirzola ya da kemikli kuzu eti
5 adet patlıcan
4 adet domates
2 adet yeşil biber
2 adet taze kırmızı biber
1 adet kuru soğan
10 diş sarımsak
5 yemek kaşığı Komili riviera zeytinyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı biber salçası
1/2 su bardağı su
Karabiber
Kaya tuzu

Patlıcan ve domatesleri soyun ve irice doğrayın.

Soğanı ve biberleri yemeklik kıyın.

Toprak bir güveci ısıtın.

Altına soğanı ve kuzu pirzoları koyup Komili zeytinyağı ile pirzoları mühürleyin.

Daha sonra üzerine sırası ile patlıcanı, biberleri, sarımsakları ve domatesleri yerleştirin.

Bir kasede su ile salça ve baharatları karıştırın.

Hazırladığınız sosu güvece ekleyin ve kapağını kapatın yahut folyo ile sarın.

Ocağın altını kapatıp, 180 derecede önceden ısıtılmış fırında ilk olarak 30 dakika, daha sonra 160 derece fırında 90 dakika pişirin.

Pişen güveci fırından çıkarıp güzelce karıştırın.

10 dakika dinlendirip servis edin.

