



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇ

1 kg. Kuzu veya Hindi Eti
2 adet (300 gr.) Domates
1 adet (50-60 gr.) Soğan
1 çorba kaşığı (40-50 gr.) Salça
4 adet (100 gr.) Biber
2 adet (200 gr.) Havuç
2 adet (200 gr.) Kabak
1 adet (170 gr.) Patlıcan
1 kase (200 gr.) Bezelye İçi
4 çorba kaşığı (30 gr.) Sıvı Yağ
2 su bardağı (400 gr.) Su
Biber
Tuz

Patlıcanı yıkayıp alacalı soyun, 4'üne bölerek 1 cm kalınlığında doğrayın. Kabağı yıkayın ve doğrayın. Havuçları yıkayın, soyun ve doğrayın. Eti kuşbaşı doğrayın. Bir tavada sote edin. Az sıvı yağ ile soğanı bir tencerede pembeleştirin, üzerine salça ilave edin. Domateslerin kabuklarını soyarak birini küp şeklinde doğrayın, diğerini yuvarlak dilimleyin. Tencere içine küp şeklinde doğranmış domatesi ilave edin. Karışıma 2 su bardağı su koyup bir taşım kaynatın. Güveç kabına önce kuşbaşı etleri, sonra sebzeleri üzerine salçalı sosu, bezelyeleri, bir dilim domatesi ve biberi yerleştirin. Üstüne salçalı sosun suyunu ekleyin. Güveç kaplarını tepsi içine aralıklı olarak koyun. Tepsiyi fırının içine koyarak fırını çalıştırın.

