



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇ

Yarım kg kuşbaşı et
5 çarliston biber
4 patates
2 patlıcan
2 kabak
1 domates
1 soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı tereyağı
Karabiber
Pul biber
Kekik
Tuz

Biber, patlıcan ve kabağı iri parçalar halinde doğrayın.

Ayrı bir kaptaki domatesleri irice doğrayın.

Güveçte tereyağını erittin, ince kıyılmış soğan ve sarımsağı ekleyin. Salçaları da ekleyip soğan pembeleşene kadar karıştırın.

Kuşbaşı eti ekleyin ve kızgın ateşte kavurun.

Ardından biber, patlıcan ve kabağı güvece alın.

Domatesleri de ekledikten sonra kaynar suyu güvece dökün.

Karabiber, pul biberi ekleyin. Son olarak et yumuşadıktan sonra tuzu ekleyin ve ağzını kapatıp kısık ateşte pişmeye bırakın.

