



## GÜVEÇ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500g kuşbaşı et  
2 adet patlıcan  
2 adet kabak  
2 adet kapy biber  
3 adet domates  
3 diş sarımsak  
Yarım demet taze biberiye  
Tuz, karabiber, pul biber  
Zeytinyağı

Kuşbaşı eti zeytinyağında kahverengi olana kadar kavurun.  
Patlıcanları ve kabakları doğrayın, biberleri halka şeklinde kesin.  
Ayrı bir tavada sebzeleri soteleyin.  
Büyük bir güveç kabına sırasıyla eti, sebzeleri ve dilimlenmiş domatesleri yerleştirin.  
Sarımsakları ekleyin, taze biberiye serpin.  
Tuz, karabiber ve pul biberle tatlandırın.  
Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede yaklaşık 45-50 dakika pişirin.

