



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇ

400 gram dana eti
6 adet patates
2 orta boy patlıcan
1 yeşil sivri biber
1 büyük soğan
5 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı salça
1, 5 su bardağı su
3 diş sarımsak
Tuz, karabiber

Lezzetli bir güveç tarifi için patlıcanların acısının alınması gerekir. Bu yüzden patlıcanları küp küp doğrayın ve tuzlu suda bekletin.

Bir yandan da eti kuşbaşı doğrayın ve tavada soteleyin. Suyunu çekince 1 yemek kaşığı yağ ile hafif kavurun ve fırın kabına koyun. Bunun için güveç uygun değilse borcam da kullanabilirsiniz.

Patlıcanları soğuk su ile yıkayın ve etlerin üzerine ilave edin.

Patateslerin kabuğunu soyun ve yıkadıktan sonra doğrayarak onları da et ve patlıcanın içine ekleyin. Soğanı yemeklik doğrayın ve kavurun. Karabiber, tuz ve salçasını da ekleyin karıştırın.

Ardından soğuk su ekleyerek tekrar karıştırıp kenara alın. Yeşilbiberi ve sarımsakları da doğrayarak karışıma ilave edin.

Son olarak sosu üzerlerine dökün ve harmanlayın. 200 derece fırında pişirin. Güveç tarifi akşam yemeğine hazır.

