



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ GÜVEÇ

Adese Restaurant ETLİK

200 gr kuzu kuşbaşı et
100 gr taze fasulye
1 adet orta boy patates
2 adet kabak
2 adet patlıcan
1 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
2 adet domates
2 adet yeşilbiber
1/2 su bardağı su
1 yemek kaşığı salça
1 kahve fincanı mısırözü yağı
Tuz

Öncelikle güvecin içerisine kuşbaşı etler döşenir. Kuru soğan ince ince doğranır ve etlere eklenir. Daha sonra sırasıyla yeşil biberler, taze fasulyeler yıkanıp ortadan ikiye bölünür ve eklenir, patatesler soyulup küp küp doğranarak eklenir, patlıcan ve kabak alacalı soyulup küp küp doğranarak eklenir. 1 diş sarımsak ince ince doğranır, domatesler doğranır ve onlar da eklenir. Son olarak da 1 kahve fincanı mısırözü yağı ve yarım su bardağı su, ve tuz da eklenerek güvecin ağzı alüminyum folyo ile kapatılır. Güveç önceden ısıtılmış 180 derecelik fırına sürülür. 1 saat fırında pişirildikten sonra güveç ters çevrilir ve sıcak olarak servis yapılır.

