



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇ

- 1 adet patlıcan
- 1 adet kabak
- 2 adet domates
- 1 adet patates
- ½ kg fasulye
- 1 adet soğan
- 4-5 diş sarımsak
- ½ kg kuşbaşı kuzu eti

Toprak bir güveç kabının içine önce etler daha sonra sırası ile sarımsak, fasulye, küp küp doğranmış patates, soğan, dilimlenmiş ve suda bırakılıp acısı alınmış patlıcan ve yine dilimlenmiş kabak ve domatesler konulur. Arzuya göre yeteri kadar tuz ilave edilip, 1 çay fincanı su ilavesi ile kısık ateşte 1.5 saat kadar pişmeye bırakılır.

Not: İsteğe göre yağ ilave edilebilir.

[ML® Güveç için tıklayın](#)[ML® Korsan Güveci için tıklayın](#)

