



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GÜVEÇ

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

1 kilo kuşbaşı kuzu eti

500 gram taze fasulye

2 adet patlıcan

2 adet kabak

4 adet patates

4 adet domates

3 adet kuru soğan

4-5 adet yeşilbiber

1 yemek kaşığı biber salçası

Tuz

Karabiber

Pulbiber

Kekik

1 baş sarımsak

Patlıcanlar soyulur yarım ay şeklinde dilimlenir,yıkılır ve 15 dakika bekler.Fasulyeler ayıklanır,kabaklar soyulur, yarım ay şeklinde dilimlenir. Patatesler kuşbaşı doğranır. Soğanlar yemeklik doğranır. Domatesler ve biberler küçük doğranır. Sarımsaklar ayıklanır salçayla margarin kızdırılır. Güvecin dibine etler yerleştirilir. Üzerine domatesler, biberler, soğanların yarısı koyulur.Sırayla fasulye,patates, kabak,patlıcan ayırdığımız soğan, domates, biberlerde eklenir. Baharatlarda eklenir. Salçalı karışımında dökülür. Güveç yağlı kağıtla iyice kapatılıp sıkı bir şekilde bağlanır. Fırında 2 saat pişirilir.