



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

GÜVEÇ (SİNOP)

Sinop Üniversitesi

1 kg kuşbaşı kuzu eti
500 gr sivri biber
3 adet kuru soğan
3-4 adet domates
2 adet orta boy patates
2 adet patlıcan
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Genişçe bir kaba soğanlar, kabukları soyulan domates küp küp doğranır, sivri biberleri de küçük doğrayıp, etinizi de içine koyduktan sonra, hepsini güzelce karıştırınız. (Arzu edilirse patlıcanlar da doğranıp ilave edilir.) Soyulmuş patatesler çömleğin tabanına yuvarlak bir şekilde kesilip yerleştirilir. Üzerine tuzu ve karabiberi ilave edilmiş karışım boşaltılır. Ayrılan domatesler yuvarlak şekilde kesilip üzerine yerleştirilir. Etin yağı az ise bir yemek kaşığı tereyağı ilave edilebilir. Önceden ısıtılmış fırında pişirilir.
