



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE ETLİ SEBZE TÜRLÜSÜ (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 Kilo Kuşbaşı Et
2 baş Kuru Soğan
3 Patates
1 Kabak
1 Patlıcan
1 Domates
2-3 Adet Sivri Biber
1 S.B. Sıvıyağ
1 Çay kaşığı Karabiber
1 Tatlı kaşığı Pul Biber
1 baş Sarımsak
1 Yemek Kaşığı Salça
Tuz

Yağ ve et güvece konur, et suyunu çekinceye kadar pişirilir.

Burada diğer malzemelerin kabukları soyulur, istenilen büyüklükte dilimlenir.

Güvece sırası ile patates, kabak, patlıcan dizilir.

Üstüne biber, domates ve soğanlar yerleştirilir, salça bir kasede su ile eritilip üstüne dökülür.

Tuz ve baharatlar ilave edilir.

2 su bardağı sıcak su ilave edilerek pişirmeye devam edilir.