



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE ETLİ TÜRLÜ

Malzeme:

500 gram taze fasulye

500 gram kuşbaşı et

100 gram Teremyağ

7-8 dal taze fesleğen

5 diş sarımsak

1 çorba kaşığı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı

2 adet patlıcan

3 adet patates

1 kg domates

7-8 adet sivribiber

1 çay bardağı su

Kuşbaşı eti yağsız olarak bir tavada suyunu çekene dek 10 dakika kavurun. Taze fasulyelerin kılıklarını ince uçlu bir bıçak yardımıyla temizleyip istediğiniz şekilde doğrayın. Sarımsakları soyup kıyın. Patatesleri soyup irice doğrayın. Patlıcanları alacalı soyup bir parmak kalınlığında dilimleyin. 1 çorba kaşığı tuz ilave edilmiş soğuk suda 15 dakika kadar beklettikten sonra süzün. Biberlerin çekirdeklerini temizleyip doğrayın. Domateslerden 3 tanesini ayırıp kalanını kuşbaşı şeklinde doğrayın. Derin ve büyük boy güvecin içinin her tarafını fırça yardımıyla zeytinyağından sürün. Güvecin dibine kıyılmış sarımsakları serpin. Üzerine sırasıyla taze fasulye, doğranmış domates, biberler, patatesler, fesleğen yaprakları, dilimlenmiş patlıcan ve kavrulmuş kuşbaşı eti yayın. Üzerine birer çay kaşığı kadar Teremyağ parçalarından yayın. En üste kabuğu soyulmadan enine üçe kestiğiniz domatesleri yerleştirin. En son 1 çay bardağı su dökün. Güvecin üzerini kapatın. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 55-60 dakika kadar pişirin. Sıcak servis yayın.