



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE KUZU KAPAMA

- 1 kg kapamalık kuzu et
- 2 adet kuru soğan
- 1/2 yemek kaşığı biber salçası
- 1/2 yemek kaşığı domates salçası
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet patlıcan
- 1 adet havuç
- 1 adet kabak
- 2 adet patates
- 1 çay kaşığı bezelye

Soğanı yemeklik doğrayıp yağda kavurun. Yağları alınmış eti ilave edin ve suyunu çekene kadar kavurun.

Salçaları suyla ezini p ekleyin. 1-2 kez daha karıştırıp üzerlerine 100'e 100 gelecek şekilde su ekleyin. Tuzunu ilave edip pişmeye bırakın.

Garnitür için soğanı doğrayıp yağda kavurun. küp küp doğranmış havuç, kabak ve patlıcanları ekleyip kavurun. daha sonra küp küp doğranmış patatesleri ekleyip karıştırın. inmesine yakın bezelyeyi ilave edip tuz ekleyin. Etleri garnitür ve pilavla servis yapın.

