



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE PATLICAN

1 kilo patlıcan
300 gram kıyma
3 adet orta boy patates
2 kuru soğan
4 adet yeşilbiber
2 adet domates
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 yemek kaşığı karışık biber ve domates salçası
Tuz, karabiber, pulbiber

Patlıcanlar alacalı soyun, boydan 3'e enden 4 parçaya ayırın. Tuzlayıp 15-20 dakika bekletip acı suyunun çıkması sağlayın. Yıkayıp kurulayın. Sıvı yağda önce küp şeklinde kesilen patatesleri, arkadan patlıcanları kızartın. Kıymayı tencereye konup ateşte suyunu çekirin. Üzerine sıvıyağ koyup kavurun. Sonra yemeklik doğranan soğanları da katıp iyice kavurun. 2 adet yeşilbiberi doğrayıp, 1 yemek kaşığı salça, bir adet domatesi de ilave edip, suyunu çekince de baharatları yemeğe serpin. 1 su bardağı sıcak suyla hepsi harmanlayıp, küçük güveçlere taksim edin. Üzerlerine domates ve biberleri dizip fırında kızarana kadar pişirin. Servise sıcak sunun.
