



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜVEÇTE PATLICANLI KURU FASULYE

- 2 adet soğan
- 500 gram kuzu eti
- 2 adet sivri biber
- 2 adet patlıcan patlıcan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 adet domates
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pulbiber
- 40 gram margarin

Fasulyeleri bir gece önceden suda bekletin. Ertesi gün diri kalacak şekilde haşlayıp süzün. Çömlek ya da toprak güvece ince doğranmış soğan, kuzu eti, salça, küp doğranmış patlıcan, domates, sivri biber, yağ, tuz, karabiber ve kırmızı pul biberi ilave edip harmanlayın. Üzerine haşladığınız fasulyeleri ve 3 su bardağı suyu ilave edip ocakta kaynayana kadar tutun. Kaynayınca 170 dereceye ayarlı fırında pişirin. Sıcak servis yapın.

