



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## GÜVEÇTE PATLICANLI KUZU PİRZOLA

6 adet patlıcan  
500 gram kuzu eti  
2 adet soğan  
5 adet domates  
3 adet köy biberi  
2 adet kırmızı biber  
1 yemek kaşığı domates salçası  
5 diş sarımsak  
100 gram tereyağı  
1 tatlı kaşığı tane karabiber  
2 adet defne yaprağı  
Zeytinyağı  
Tuz

Patlıcanlı kuzu etli güveç tarifimizin sebzelerini doğruyoruz.

Patlıcanların kabuklarını almalı soyuyoruz.

İri küpler halinde doğruyoruz.

Soğanları da iri iri doğruyoruz.

Köy ve kırmızı biberlerin iç çekirdeklerini ayıklayıp, parmak uzunluğunda doğruyoruz. Sarımsakları ince kıyıyoruz.

Domateslerin kabuklarını soyup, küp küp doğruyoruz.

Güveci ocağa alıp, ısıtıyoruz.

Isınan güvece kuşbaşı etlerini alıyoruz.

Biraz da zeytinyağı döküyoruz.

Etleri kavuruyoruz.

Etlerin rengi değiştikten sonra soğan ve salçayı ekliyoruz.

Defne yaprağını da güvece alıyoruz.

Kavuruyoruz.

Soğan ve salça kavulduktan sonra güveci tezgâha alıyoruz.

Artık karıştırmıyoruz ve diğer sebzeleri ilave ediyoruz.

Güvecimiz doğradığımız patlıcanları koyuyoruz.

Aralara doğradığımız sarımsakları ve tane karabiberleri ilave ediyoruz.

Patlıcanların üzerine doğradığımız domatesleri ilave ediyoruz.

Parmak şeklinde doğradığımız biberleri de güvece yerleştiriyoruz.

Tuz serpiyoruz.

Tereyağını parça parça güvecin üzerine koyuyoruz.

Üzerine de zeytinyağını da gezdirerek döküyoruz.

Güveci ocağa alıyoruz.

Yarım saat kadar orta ateşte pişiriyoruz.

Daha sonra güvecin üzerine ilk önce ıslatılmış yağlı kâğıdı kapatıyoruz.

Sonra da alüminyum folyo kapatıyoruz.

Ardından da önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık olarak 2,5 saat kadar pişiriyoruz.



© lezzetler.com tarif no:158519 • adı:Güveçte Patlıcanlı Kuzu Pirzola • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:06.04.2025 - 09:22