



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GÜVEÇTE TÜRLÜ

1/2 kg güveçlik et  
2 adet soğan  
3 adet patates  
2 adet kabak  
2 adet patlıcan  
4 adet biber  
300 gr. taze fasulye  
3 adet domates  
1 çay bardağı sıvıyağ  
100 gr. sanayağ  
1 adet havuç

Et kısık ateşte suyunu salıp çekinceye kadar pişirilir. soğan ve salça eklenir. pişme zorluk derecesine göre: fasulye, kabak, havuç, patlıcan, biber, patates sırasıyla güveç e dizilir. En üste doğranmış domates eklenir. Yağ ve tuz da eklenir. 1 çay bardağı sıcak su katılır. Orta ateşte veya fırında yarım saat pişirilir