



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