



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜVEÇTE YAZ TÜRLÜSÜ

500 gr. kuşbaşı dana ya da kuzu eti  
15-20 adet arpacık soğan  
3 adet büyük domates  
2 adet kabak  
2 adet patlıcan  
2 adet orta boy patates  
15-20 adet taze fasulye  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
3-4 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı biber salçası  
1 silme yemek kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı kekik  
6 adet çarliston biber  
1 su bardağı su

Etleri suyunu çekinceye kadar pişiriyoruz. Yağ ve salça ilave edip kavuruyoruz. Su ekleyerek etleri pişmeye bırakıyoruz. Sebzelerin tümünü kuşbaşı şeklinde doğruyoruz. Güvecin içine ilk olarak fasulyeyi, üzerine patatesi, sırasıyla kabak, patlıcan ve biberi diziyoruz, üzerlerine domatesleri ekliyoruz. Arpacık soğan ve sarımsakları da koyup üzerine etleri yerleştirip tuz ve baharatları ilave ediyoruz. Sonra kapağını kapatıp kısık ateşte pişiriyoruz.

