BAMYALI MAKEDONYA GÜVECİ

http://www.ebruomurcali.com.tr

500 gr. kuzu kuşbaşı
300 gr. bamya
1 adet kabak
1 adet patlıcan
2 adet kapya biber
2 adet kuru soğan
3 adet domates
1 adet patates
5 diş sarımsak
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çay bardağı su
Tuz, karabiber
7 □ 8 dal taze nane
7 -8 dal maydanoz
2 çorba kaşığı tereyağı

Patlıcanları alaca soyun ve doğradıktan sonra tuzlu suda 10 dakika bekletin. Tüm sebzeleri küp şeklinde doğrayın. Etleri güvece koyun ve kendi suyunu çekene kadar kavurun. Bamya, tereyağı, salça, baharatla beraber malzemeleri harmanlayıp etlere ekleyin. Kapağını kapatın ve kısık ateşte 1,5 □ 2 saat pişirin. Doğranmış nane ve maydanoz ekleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:137807 • adı:Bamyalı Makedonya Güveci • gönderen:demir tozu • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:42