



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KAHRAMANMARAŞ GÜVECİ

Kahramanmaraş Valiliği  
Hacı Ali Özturan

1 yemek kasığı yemeklik yağ  
150 g kusbası et  
1 soğan  
7-8 yeşil biber  
1 patlıcan  
2 domates  
Tuz

Güveç için tek kişilik ve çok kişilik özel çömler vardır. Bu çömlerın tabanına kusbası etler konur. Üzerine sırayla soğan, yeşilbiber, patlıcan ve domatesler konur. Üzerine isteğe göre yağ konduktan sonra fırına sürülür. Güvecin yanında pıriñçli pilavlarla ayran bulundurulabilir.