



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK GÜVEÇ

200 gram kuşbaşı et
2 adet patates
1 adet patlıcan
1 adet kabak
1 adet domates
3 adet sivri biber
3-4 diş sarımsak
2 yemek kaşığı salça
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Kırmızı biber
Karabiber
Üzerini geçecek kadar sıcak su

Patates, kabak, patlıcan ve domatesi küp küp doğrayın. Derin bir kap içine etleri koyun ve doğranan malzemeleri de üzerine ekleyin. Biberlerle sarımsakları da doğrayın ve diğer malzemelerle karıştırın. Salça, sıvı yağ, tuz ve baharatları da ekleyerek güzelce karıştırın. Güveç kabının içine karışımı boşaltın ve üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin.

Fırında 180-200 derecede pişmeye bırakın. Üzerini yanmasın diye fırın kağıdı ile kapatabilirsiniz fakat fırından almaya yakın kağıdı alın ki üzeri de kızarsın.

