



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK GÜVEÇ

300 Gr Sana Klasik

1 Adet soğan

1 Adet patates

2 Adet Domates

1 Adet kabak

1 Adet patlıcan

6 Adet taze fasulye

5 Diş sarımsak

Toprak bir güveç kabının içine önce etler daha sonra sırası ile sarımsak, fasulye, küp küp doğranmış patates, soğan, dilimlenmiş patlıcan ve yine dilimlenmiş kabak ve domatesler konulur. Yeteri kadar tuz ilave edilip, 1 çay fincanı su ilavesi ile kısık ateşte 1.5 saat kadar pişmeye bırakılır ve piştikten sonra hazır.