



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSERİ GÜVECİ (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

7 adet patlıcan
400 gr doğranmış koyun eti
4 yemek kaşığı tereyağı
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı sıcak su
7 adet sivri biber
3 adet domates
3 adet kuru soğan
2 baş sarımsak
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

Patlıcanları alacalı soyup parmak parmak doğrayıp tuzlu suda 20 dakika bekletin.

Bir güvec içine koyduğunuz etlerin üzerine tereyağı ve zeytinyağını ilave edin.

Suyunu çeken etlere salçaları ilave ederek kavurun.

Doğranmış soğan, patlıcan, biber ve domatesleri üzerine ekleyin.

Sarımsakları bütün olarak ilave edin.

Tuzu ve suyu ilave edip kapağını kapatın.

Kısık ateşte 1,5 saat pişirin.

10 dakika dinlendirdikten sonra servis edin.

Arzu ederseniz etleri kavurup tüm malzemeyi koyunca, 180 derece fırında 1,5 saat pişirerek de hazırlayabilirsiniz.

