



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BÖRÜLCE VE MAŞ FASULYELİ ETLİ GÜVEÇ

<https://tafed.org.tr>

1 su bardağı haşlanmış kuru börülce
2 adet domates
1 su bardağı haşlanmış maş fasulyesi
Tuz
Karabiber
Kekik
10 adet arpacık soğan
2 diş sarımsak
2 adet patlıcan
250 gr kuzu kuşbaşı
2 yemek kaşığı tereyağı

Güveç kabının içerisine tereyağı koyulur; üzerine soğan, sarımsak ve etler dizilir.

Etlerin üzerine börülce ve maş fasulyesi dizilir.

Kuşbaşı doğranmış domates ve patlıcanlar ile baharatlar ilave edildikten sonra bir bardak su eklenerek güvecin ağzı kapatılır.

200 derecelik fırında yaklaşık 2 saat pişirilip servise sunulur.

