



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ GÜVEÇ

500 gr kuşbaşı kuzu eti
2 adet patlıcan
2 adet domates
2 adet yeşil biber
2 adet kırmızı biber
2-3 adet patates
15 adet arpacık soğan veya 1 adet büyük boy soğan
5-6 diş sarımsak
1 avuç taze fasulye
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay bardağı sıvı yağ
3 su bardağı sıcak su

Öncelikle patlıcanı alalım. Sap kısmını keselim ve şerit şerit olacak şekilde soyalım. Ardından iri küpler halinde keselim.

İçine su doldurduğumuz derin bir kabın içine doğradığımız patlıcanları alalım.

Üzerine tuz ekleyerek acısı çıkana kadar bekletelim. Ardından patatesi soyalım, iri küpler halinde doğrayalım.

Kırmızı kapy biberi de iri parçalar halinde doğrayalım. Yeşil biberi de alalım ve iri parçalar halinde doğrayalım.

Soyduğumuz bir adet orta boy soğanı alalım ve küpler halinde doğrayalım. Bu tarif için arpacık soğan

kullanmanızı tavsiye ederim. Eğer elinizde yoksa, kuru soğan kullanabilirsiniz.

Daha sonra taze fasulyeyi alalım ve orta boy parçalar haline getirelim.

Domatesin kabuğunu soyalım , küp küp doğrayalım ve uygun bir tabağa alalım.

Derince bir güveç tenceresine kuzu etini alalım. suyunu salıp tekrar çekinceye kadar pişirelim.

Yarım çay bardağı sıvı yağ ekleyelim ve güzelce karıştıralım. Doğradığımız soğanları ekleyip rengi değişene

kadar pişirelim.

Sarımsak , domates salçası, biber salçasını ekleyelim ve güzelce karıştıralım.

Doğradığımız taze fasulyeleri , biberleri ekleyelim ve karıştıralım.

Ardından doğradığımız patatesleri ekleyelim, suda bekletip acısını aldığımız patlıcanları da ekleyelim. Ardından

üzerine küp küp doğradığımız domatesleri de ekleyelim.

Pul biber, karabiber, tuz, sıcak su ekleyelim.

Tencerenin kapağını kapatalım ve 1.5- 2 saat pişirelim.

Pişen yemeğimizi uygun toprak tabaklara alarak servis edebilirsiniz.