



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ PATLICAN GÜVECİ

400 gram parça kuzu eti
2 yemek kaşığı tereyağı
5 adet patlıcan
2 adet kırmızı soğan
4 diş sarımsak
15 adet kiraz domates
5 adet köy biberi
10 dal taze kekik
1 tatlı kaşığı tane karabiber
Yarım çay bardağı su
Tuz
Pul biber

Kuzu eti ve tereyağını tencereye alıp kavurun. 1 su bardağı sıcak su ekleyip eti bıraktığı suyu çekene kadar pişirip kenara alın. Patlıcanları alacalı soyup yarım ay şeklinde doğrayın. Acısını almak için tuzlu suda 15 dakika bekletin. Sudan geçirip süzdükten sonra geniş bir kaba alın. Soğan, sarımsak ve kiraz domatesleri dörde bölün. Biberleri küçük parçalar şeklinde doğrayın. Tüm sebzeleri patlıcanın üzerine ekleyin. İri parçalara ayırdığınız kekik, tane karabiber, tuz ve pul biberi katıp, karıştırın. Patlıcanlı karışımın yarısını ocakta kullanıma uygun bir güvece alıp üzerine eti yerleştirin. Kalan patlıcanlı karışımı güvece koyun. Üzerine suyu gezdirin. Güvecin ağız kısmını alüminyum folyo ile kapatın. Yemeği kısık ateşte 1.5 saat pişirin. Sıcak servis yapın.

