



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KUZU

<https://www.sek.com.tr>

250 g kuşbaşı
1 adet soğan
5 adet patlıcan
5 adet domates
3 adet yeşil biber
2 adet kırmızı biber
8 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
Karabiber
Pul biber
1 yemek kaşığı SEK tereyağı

Patlıcanları yıkayıp şeritler halinde soyun, uzunlamasına beşe bölün ve kuşbaşı doğradıktan sonra tuzlu suda bekletin. Etleri yıkayıp toprak güvece koyun. Soğanı ve 3 adet domatesi etlerin üzerine doğrayın. Sarımsağı soyup 4 dişini bütün olarak ekleyin. Patlıcanların yarısını etlerin üzerine yerleştirin. Üzerine domatesleri bir sıra yaparak ilave edin. Yeşil ve kırmızı biberlerin yarısını doğrayın. Üzerine kalan patlıcanı yerleştirin. Sırasıyla kalan sarımsağı, domatesi, biberleri ekleyin. Tuz ve karabiberi ilave edin. Güvecin üstünü, soyduğunuz patlıcan şeritlerini yanyana dizerek kapatın. Su koymadan 170 dereceye ısıtılmış fırında 100 dakika pişirin. Güveci 20 dakika dinlendirin, servis tabağına alın. Sıcak servis yapın.

