



## PATLICAN GÜVEÇ

5 Adet Patlıcan  
200 gr. Kuşbaşı et (yemeklik)  
2 diş Sarımsak  
2 yemek kaşığı Margarin  
3 Adet Sivri biber  
2 Adet Domates  
Tuz

Önce patlıcanları soyuyoruz ve küp küp doğruyoruz. Aynı şekilde biber ve domatesleri de doğruyoruz (bunlar bir kenarda kalsın). Daha sonra ısıtılmış güvece margarini koyuyoruz. Margarin iyice eridikten sonra kuşbaşını güvece koyuyoruz. Kuşbaşı iyice haşlandıktan sonra üzerine diğer malzemeleri, tuzu ve sarımsağı koyuyoruz. Sonra bunu 20-25 dakika pişiriyoruz. Pişirdikten sonra servise hazır.

