



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI GÜVEÇ

750 gram yağlı koyun eti  
5 baş soğan  
1/2 bardak margarin yağı  
6 patlıcan  
1/2 kilo domates  
1/3 bardak koruk suyu  
Tuz  
Karabiber  
1 tutam tarçın

Eti kuşbaşı iriliğinde parçalara doğrayıp bol suda yıkamalı ve bir süzgeçte suyunu süzmeli.

Soğanı yarım ay biçiminde ve çentilircesine doğramalı. Sonra bunu margarin yağıyla birlikte tavaya koyup tahta kaşıkla karıştırarak kavurmalı. Soğanların rengi dönünce et parçalarını içine atmalı, tuzlayıp tarçınlamalı, biberlemeli ve etler pembe bir renk alıncaya kadar karıştırarak kavurmalı.

Patlıcanları alaca denilen biçimde soyup dilim dilim doğradıktan sonra eğik duran oir tabağa dizmeli ve üzerlerine tuz serpip ;arım saat kadar bir kenarda bırakmalı. Böylece acımtırak suları gidecek olan patlıcanları yarım saat sonunda iyice yıkamalı ve sularını süzmeli Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarıp atınca küçük parçalara doğramalı. Etler kızarıncaya içine domatesle patlıcan dilimlerini katmalı, iyice karıştırmalı ve geniş bir güvece boşaltmalı. Koruk suyunu da döktükten sonra gerekirse biraz daha tuzlamalı ve güvecin ağzını önce bir yağ kâğıdıyla sonra kapağıyla sıkıca örtmeli ve kabı orta ısıli bir ateşe veya fırına koyup burada iki saat kadar bırakmalı. Yemek pişince güvecin ağzındaki kapağı ve yağ kâğıdını çıkarıp olduğu gibi sofraya götürerek servis yapmalı.

[ML® Güveç için tıklayın](#)