



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATLICANLI GÜVEÇ

Yarım dana kuşbaşı
4 adet patlıcan
1 adet iri kuru soğan
2 adet domates
1 su bardağı su
tuz, karabiber
kızartmak için; sıvıyağ

Et soğanla kavrulur, güvece aktarılır, patlıcanlar parmak gibi doğranır, kızartılır, etlerin üzerine yerleştirilir, rende domates, tuz, karabiber serpilir, güvecin kapağı kapatılır, 200 derece fırında 1 saat pişirilir.

[ML® Patlıcanlı Kuzu Güveci için tıklayın](#)
