



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PATLICAN GÜVEÇ

500 gram kuşbaşı et
3 adet patlıcan
2 adet domates
1 adet büyük boy soğan
3 diş sarımsak
2 adet yeşil biber
2 adet kırmızı biber
2 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
Zeytinyağı
Taze maydanoz (servis için)

Patlıcanları alacalı soyun ve yuvarlak dilimler halinde kesin. Ardından tuzlu suda 15 dakika bekletin ki acısını çıkarsınlar. Daha sonra suyunu süzüp kurulayın.

Bir tavada zeytinyağında patlıcan dilimlerini hafifçe kızartın. Kızartma işlemi bittikten sonra fazla yağın almak için kağıt havlu serilmiş bir tabağa alın.

Soğanı yemeklik doğrayın, sarımsakları ezin. Yeşil ve kırmızı biberleri de küçük küçük doğrayın.

Bir tencere veya derin bir tavada zeytinyağını ısıtın. İçine kuşbaşı etleri ekleyip suyunu bırakıp çekene kadar kavurun.

Kavrulan etlerin üzerine doğradığınız soğanı ve sarımsakları ekleyin. Soğanlar pembeleşene kadar kavurmaya devam edin.

Ardından doğradığınız biberleri ekleyin ve biberler yumuşayana kadar kavurmaya devam edin.

Domates salçası, biber salçası, tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak kırmızı pul biberi ekleyin. Malzemeler birbirine iyice karışana kadar pişirmeye devam edin.

Güveç kabına önce kızarttığınız patlıcan dilimlerini, ardından üzerine hazırladığınız etli harcı ekleyin. Son olarak dilimlediğiniz domatesleri yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında güveçler kızarana kadar pişirin. Pişirme süresi yaklaşık olarak 40-50 dakika olacaktır.

Fırından çıkan kuşbaşı etli patlıcan güveçlerinizi sıcak servis yapın. Üzerine taze doğranmış maydanoz yaprakları serpererek servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:177146 • adı:Patlıcan Güveç • gönderen:gül • indirme tarihi:13.03.2025 - 20:16