



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI GÜVEÇ

- 500 gram kuşbaşı dana eti (isteğe bağlı olarak kuzu eti de kullanabilirsiniz)
- 3 adet patlıcan (alacalı soyulmuş ve küp doğranmış)
- 2 adet soğan (yemeklik doğranmış)
- 3 diş sarımsak (ince doğranmış)
- 3 adet domates (kabuğu soyulup küp doğranmış)
- 2 adet yeşil biber (isteğe bağlı olarak acı biber ekleyebilirsiniz, doğranmış)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ veya zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kekik (isteğe bağlı)
- Tuz (damak tadınıza göre)
- 1 su bardağı sıcak su

Patlıcanları alacalı soyup küp küp doğrayın. Acısını almak için tuzlu suda 20 dakika bekletin, ardından sudan geçirip kağıt havluyla kurulayın.

Tencereye sıvı yağı ve tereyağını koyup ısıtın. Kuşbaşı etleri ekleyin ve yüksek ateşte, suyunu salıp çekene kadar kavurun.

Kavrulan etlere doğranmış soğanları ve sarımsakları ekleyip birkaç dakika kavurun. Ardından doğranmış yeşil biberleri ekleyerek karıştırmaya devam edin.

Domates ve biber salçasını ekleyin, 2-3 dakika kavurun. Küp doğranmış domatesleri ilave edin ve sebzeler suyunu bırakıp hafif pişene kadar karıştırarak pişirin.

Karışıma küp doğranmış ve suyu süzölmüş patlıcanları ekleyin. Tuz, karabiber, pul biber ve kekik gibi baharatları da ekleyip karıştırın.

Sıcak suyu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte 30-40 dakika, etler ve sebzeler iyice yumuşayana kadar pişirin. (Fırında yapmak isterseniz karışımı güveç kabına alın, üzerini alüminyum folyo ile kapatıp 180 derece fırında 45-50 dakika pişirin.)

Güveci sıcak olarak servis edin. Yanına pirinç pilavı veya lavaş ekmeğiyle harika bir uyum sağlar.



