



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI GÜVEÇ

6 adet iri patlıcan
500 gram az yağlı kuzu eti
4 adet domates
4 adet biber
2 adet soğan
Yarım bardak ayçiçek yağı
Tuz
İsteğe göre baharat
6 diş sarımsak

Eteri kuşbaşı kemikli doğrayın. Patlıcanları ve soğanı soyun. Yıkayıp iri iri doğrayın. Domatesleri, biberleri, sarımsakları da doğrayın ve hepsini karıştırın. Yağını da katıp toprak güvece koyun. Önce hızlı sonra kısık ateşte 1,5 saat ağız kapalı olarak pişirin. 30 dakika dinlendirin. Yanına pilav ve cacık servis yapın.