



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI GÜVEÇ

500 g kuzu kuşbaşı
6 yemek kaşığı sıvı Sana
4 adet patlıcan
1 adet kuru soğan
2 adet sivri biber
2 adet domates
3 diş sarımsak
4 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı sirke
Tuz
Karabiber

Patlıcanı alacalı soyup, küp küp doğrayınız.

Kuru soğanın kabuklarını soyup, piyazlık doğrayınız

Domatesi rendeleyip, sarımsakları kıyınız.

Tavada 3 yemek kaşığı Sıvı Sana'yı kızdırıp, içine Etleri ilave edip renk verdiriniz.

Renk alan etleri, fırın kabına alınız.

Aynı tencerede kalan 3 yemek kaşığı Sıvı Sana'yı kızdırıp, içine kuru soğanları ilave edip, renk verdiriniz.

Daha sonra içine kıyılmış Sivri biberleri ve sarımsakları ekleyip, kavurunuz.

En son doğranmış patlıcanları ekleyip hafifçe kavurup, sırasıyla rendelenmiş domatesi, şekeri, sirkeyi, tuz ve karabiberi ekleyip, bir taşım pişiriniz.

Pişen Harcı etlerin üstüne döküp, en son üzerine et suyunu gezdiriniz.

Önceden 200 derece de ısıttığınız fırında etler pişinceye kadar pişiriniz.

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

