



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI GÜVEÇ

1 kg patlıcan
750 gr kuzu incik
2 adet soğan
2 diş sarımsak
3 adet sivri biber
3 adet domates
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

Et yağlanmış taoprak güvecin en altına konur. İri doğranmış patlıcan, domates, biber, ince kıyılmış sarımsak, soğan karıştırılır. Etin üzerine bırakılır. Tuz ve karabiber serpilir. Yağ gezdirilir. Önce hızlı ateşte 15 dakika sonra kısık ateşte 1 saat pişirilir.