



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI GÜVEÇ

1.5 kilo kemikli kuzu kol veya but eti
4-5 tane orta boy patlıcan
4-5 tane çarliston biber
4-5 tane orta boy domates
2 tane orta boy soğan
1 yemek kaşığı biber salçası
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı sıcak su
Yeteri kadar tuz karabiber

Önce patlıcanları yıkayıp alacalı soyun. Saplarını kesin. Yuvarlak veya ortadan ikiye bölüp 3-4 santim uzunlukta kesin. Acısının geçmesi için tuzlu suda bir süre bekletin. Suyunu sıkırtıp bir kaba alın. Domatesleri küp şeklinde kesip biber doğrayın. Tüm sebzeleri harmanlayıp tuz ve karabiberi ekleyin. Kuzu etini akşamdan tuz, karabiber ve rendelenmiş soğan ile terbiye edip bekletin. Güveç kabının altına parçalanmış etleri koyun. Üzerine sebzeleri dizin. En üste küçük parçalar halinde tereyağı koyun, pişirin.

