



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI GÜVEÇ

1,5 kilo parça et
5 adet patlıcan
1 büyük baş soğan
Baharat
Tuz

Koyunun sırt veya göğüs tarafından bir buçuk kiloluk bir parçayı yumurta büyüklüğünde doğrayınız, haşlayınız, köpüğünü alıp süzünüz. Beş patlıcanı dörde bölüp yuvarlak yuvarlak kesiniz. Sade yağında hafifçe kızartıp bırakınız, kendi kendine süzölsün. Bir büyük soğanı yuvarlak şeklinde doğrayınız, tereyağında sarartınız, bunları düzenle güvece istif ediniz. Tuz, birkaç türlü baharat ekiniz, etin süzülen suyundan yarısına kadar doldurunuz, fırında pişiriniz, suyunu çekince indiriniz. Bozmadan tabaklara alıp sıcak sıcak servis yapınız.