



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI GÜVEÇ

Koyunun sırt, ya da göğüs tarafından 1,5 kiloluk bir parçayı yumurta büyüklüğünde doğrayınız, haşlayınız, köpüğünü alıp süzünüz. Dört beş patlicanı dörde bölüp yuvarlak yuvarlak kesiniz. Sadeyağında hafifçe kızartıp bırakınız, kendi kendine süzölsün. Bir büyük soğanı yuvarlak şekilde doğrayınız, tereyağında öldürünüz, bunları düzenle güvece istif ediniz. Tuz, birkaç türlü baharat ekiniz, etin süzölen suyundan yarısına kadar doldurunuz, fırında pişiriniz, suyunu çekince indiriniz.
