



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KUZU GÜVECİ

500 gr kuzu eti (kuşbaşı kesilmiş)
2 patlıcan
1 çorba kaşığı + 1 tatlı kaşığı tuz
500 gr mantar (temizlenmiş)
120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
4 çorba kaşığı un
2+1/2 su bardağı et suyu
1 dolmalık biber (çekirdekleri ayıklanıp, doğranmış)
4 çorba kaşığı taze ekmek içi
1 çay kaşığı karabiber.

Büyük bir tavaya 4 çorba kaşığı (60 gr) yağ koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, kuşbaşı etleri koyup, bir delikli kepçeyle karıştırarak 7-8 dakika, renkleri kahverengi olana kadar pişiriniz. Tavayı ateşten alıp, etleri delikli bir kepçeyle geniş bir tabağa aktarınız.

Patlıcanları 2,5 cm boyutlarında, küp biçimi doğrayıp, süzgece koyarak, üstlerine 1 çorba kaşığı tuz serpip, 30 dakika bekletiniz. Süzgeçteki patlıcanları soğuk suyla yıkayıp, kağıt peçetelerle kurulayarak, bir tabağa yerleştiriniz.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (200 °C) getirip ısıtınız.

Mantarları kalın dilimler halinde doğrayınız. Orta boy bir tencerede 1 çorba kaşığı yağ kızdırıp, mantarları koyarak 10 dakika kızartınız. Tencereyi ateşten alıp, mantarları delikli bir kepçeyle bir kaseye çıkarınız.

Mantarları kızarttığınız tencereye 2 çorba kaşığı yağ koyup, yağ kızarınca soğan ve sarımsakları, renkleri pembeleşene kadar kavurunuz. Unu katıp, tahta kaşıkla iyice yediriniz. Et (yada tavuk) suyunu sürekli karıştırarak yavaş yavaş katıp, sos, koyu ve pürüksüz olana kadar pişiriniz.

Doğranmış patlıcanları, mantarları, doğranmış dolmalık biberi, kuşbaşı etleri, kalan 1 tatlı kaşığı tuzu ve 1 çay kaşığı biberi bir güvece yerleştiriniz. Tenceredeki sosu üstüne döküp hafifçe karıştırınız.

Üstünü ekmek içiyle örtüp, kalan 1 çorba kaşığı yağı ufak ufak parçalar halinde serptikten sonra, fırında, 30 dakika, üstü kızarana kadar pişiriniz. Yemeğinizi fırından alıp güvecinde servis ediniz.