



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ GÜVEÇ

400 gr kuşbaşı et  
3 adet patlıcan  
3 adet patates  
1 adet soğan  
2 adet domates  
2 adet sivri biber  
2 yemek kaşığı margarin  
1 yemek kaşığı salça  
1 diş sarımsak  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz  
1 subardagi su

İlk önce et kavrulur ayrı yerde soğan sarımsak salça yağla kavrulur, üzerine su koyulup kaynatılır, kaynayan suya biraz domates ve biber katılır, hazırlanan malzeme güveç tenceresine alınıp üzerine kavrulan et konur onun üzerinden doğranan patates ve patlıcanlar döşenir üzerinden domates ve biber tuz karabiber katılıp güvecin ağzı alimünyum folya ile kapatılıp 180 derece fırında 40 - 45 dakika pişirilir.



Fotoğraf "gülğün şekerçi" tarafından gönderildi. 31.03.2019