



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ GÜVEÇ

1 kg patlıcan
750 gr patates
1,5 kg kuzu kuşbaşı
4 tane kobukları soyulmuş domates
2 tane kırmızı biber
3 tane acı sivri biber
2 baş sarımsak
2 tane soğan
1 yemek kaşığı yağ
1 yemek kaşığı biber salçası
Tuz
Karabiber

Büyük bir güvece yağ ve et eklenir kısık ateşte kandi bıraktığı suyunu çekene kadar ağzı kapalı şekilde kavurun. Doğranmış soğan ve biberleri de ilave edip kavrulur. Salça ve küp doğranmış domates ve patates eklenir domateslerin bıraktığı suda patatesler çok az yumuşayana kadar pişirilir. Alacalı soyduğumuz patlıcanlar küp küp doğranır ve güvece eklenir üzerini geçmeyecek şekilde kaynar su ilave edilir sebzelerin dip kısmına yapışmaması için arada sırada karıştırılarak pişirilir. 35-40 dakika dinlendirilip servis yapılır.

