SEBZELİ ETLİ GÜVEÇ

Yasemin Aydın

½ kilo dana kuşbaşı
2 adet patlıcan
2 adet kabak
2 adet patates
4 adet domates
12 adet yeşil biber
1 baş sarımsak
2 baş orta boy soğan
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı salça
1-1,5 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı toz karabiber
1 su bardağı soğuk su

Etleri soğuk suyla yıkayıp düdüklü tencerede 15 bardak su ile 15-20 dakika pişirelim. Suyunu süzelim. Patlıcanları soyalım tuzlu su dolu kabın içine yemeklik doğrayalım. Patatesleri ve kabakları soyup soğuk su dolu bir kabın içine yemeklik doğrayın. 2 adet yeşil biberin içlerini çıkarıp yemeklik doğrayalım. Soğanı yemeklik doğrayalım. Domateslerin kabuklarını soyup tavla zarı seklinde doğrayalım. Sarımsakları kabuklarında ayıklayıp 1 diş sarımsağı 3 yada 4'e doğrayalım. Sonra güveci ocağa aldıktan sonra önce soğanları sıvı yağda çok az kavurun. Daha sonra sırasıyla önce et sonra üzerine patatesleri sonra kabakları yerleştirin. Bu aşamada tuzun yarısını, kimyon ve karabiberi ve de domatesin yarısını ilave edin. Her sırayı muntazaman bir kaşıkla düzelterek sebzeleri ilave edin. Domatesten sonra patlıcanları kalan domatesleri ve en üstüne de kalan yeşil biberleri her tarafı örtecek şekilde yayın. Kalan tuzu ilave edin. 1 su bardağı soğuk su ile inceltilmiş salçayı ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın ve orta hararetli ocağa koyun. Kaynamaya başladıktan (yaklaşık 7-8 dk) sonra en ufak ocağa ve en kısık ayara getirin ve kapağı kapalı bir şekilde 45-50 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:118275 • adı:Sebzeli Etli Güveç • gönderen:hürcann • indirme tarihi:12.05.2024 - 12:10