



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ GÜVEÇ (BEYPAZARI ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 kilogram kuzu kuşbaşı veya kemikli et  
Yarım kilogram bamyaya  
Yarım kilogram patlıcan  
2 orta boy soğan  
4 domates  
2 sivri biber  
10 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Tuz

Patlıcanlar dalgalı dalgalı soyulur ve tuzlu suda bekletilir. Daha sonra dörde bölünerek doğranır. Güvecin içine yerleştirilerek üzerine ayıklanmış bamyalar ve soyulmuş sarımsaklar ilave edilir. Diğer tarafta kuşbaşı veya kemikli et az suda pişirilir. üzerine bir yemek kaşığı tereyağında kavrulmuş soğan ile kabukları soyulmuş küp küp doğranmış domatesler ve ince ince doğranmış biberler ilave edilir. 5 dakika hep birlikte kısık ateşte pişirilir. Daha sonra güveçteki sebzelerin üzerine dökülür ve bu şekilde fırına verilerek pişmesi beklenir. Servis edilir.

