



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ GÜVEÇ KEBABI

1 kg kuzu kol
3 diş sarımsak
4 adet domates
Yarım kg taze fasulye
3 adet soğan
4 adet çarliston biber
2 adet kırmızı biber
2 adet patlıcan
2 adet kabak
5 yemek kaşığı sıvıyağ
Yeterince tuz

Yağda etleri biraz pişirdikten sonra üstüne sarımsak ve soğanları ilave edin en domates olmak üzere bütün malzemeleri katın. En son domatesi rendeleyin. Tuzunu da ilave edip güvecin ağzını kağıt ve sonra alüminyum folyo ile kapatın. 1-1.5 saat kendi suyu ile pişsin.