



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ GÜVEÇ

1 kg Koyun veya kuzu eti
3 adet kemer patlıcan
1 adet soğan
6 adet sivri biber
2 adet domates
1 yemek kaşığı domates salçası
1 ay tuz
1 baş sarımsak
1 ay kaşığı baharat
El içi kadar koyun iyaęı

Toprak tencerenin tabanına iç yağı serilir. Önceden hazırlanmış olan et parçaları üzerine güzelce döşenir, hafif tuz ekilir. Etin üzerine daha önce hazırlanmış olan patlıcan, soğan, biber, sarımsak ve domatesler güzelce yerleştirilir bir miktar tuz konur. (Herhangi bir sıvı yağ, katı yağ ve su konmaz) Tencerenin kapağı kapatılır, kenarları hamur ile güzelce sıvanarak kuvvetli ateşin üzerinde (kömür maltızında) 1 saat kadar pişirilir, ateş üzerinden alınarak servis tabaklarına konur veya tencereden de servis yapılır.