



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ GÜVEÇ

50 gr samrak
200 gr kuzu eti
1 adet patates
3 adet sivri biber
2 adet patlıcan
1 adet domates
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı margarin
Pul biber
Tuz
Karabiber

Domates, patates ve patlıcanlar küp küp doğranır ve derin bir kaba konur. Kuşbaşı doğranmış etlerle yemeklik doğranmış biberler de kaba eklenir.

Salça, margarin, tuz ve baharatları eklenerek güzelce harmanlanır. Fırına süreceğimiz güveçlere konularak üzerine sıcak su eklenir. 180 derecede yaklaşık 50 dakika pişmeye bırakılır.

Not: Üzerinin çok kızarmasını istemiyorsanız alüminyum folyo ile kapatabilirsiniz.

