SEBZELİ GÜVEÇ

500 gr. kuşbaşı dana eti
1 orta boy patlıcan
2 orta boy patates
2 orta boy soğan
250 gr. taze fasulye
2 adet yeşil biber
1 adet kırmızı biber
1 orta boy domates
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 kaşık salça
tuz, karabiber, pul biber
1 adet defne yaprağı
3 diş sarımsak

Malzemeleri yıkayıp küp küp doğrayarak hazırlayın.
Toprak güveç kabına 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı, yemeklik doğranmış soğanları ve soğuk suyla yıkanmış etleri ilave edin. Yemek kaynamaya başladıktan sonra, ocağın en kısık derecesinde et sulanıp suyunu çekinceye kadar pişirin.
Et kavrulduktan sonra, güvecin alt tarafına önce doğranmış sebzeleri, sonra baharat salça ve dometesi de yerleştirip, elinizle hafifce bastırarak 1 bardak su ekleyin. Güveç kapağının kenarlarını buhar çıkmayacak şekilde kapatın. Kısık ateşte yaklaşık 1 saat kadar pişirin.

Not: Eğer gazlı ocakta pişirecekseniz, güvecinizin dibi tutmasın diye, en kısık ayarda pişirin. Elektrikli ocağınız varsa, güveç bu ocakta daha iyi olur ve güvecin dibi tutmaz. Diğer bir seçenek ise, elektrikli fırında pişirmek, iyi pişer ama daha uzun sürer. Bu şekilde pişirecekseniz, ilk olarak güvecinizi gazlı ocakta kaynatın, sonra fırına sürün.

© lezzetler.com tarif no:136120 • adı:Sebzeli Güveç • gönderen:tuzak • indirme tarihi:21.04.2025 - 10:52