



## SEBZELİ GÜVEÇ

Yarım kg. kuşbaşı kuzu veya dana eti  
2 adet patlıcan  
2 adet kabak  
2 adet havuç  
5 diş sarımsak  
2 baş soğan  
3 adet patates  
4 adet sivri biber  
3 adet domates  
4 çorba kaşığı sıvıyağ  
Tuz, karabiber

Önce güveç tenceresinin dibine yıkanmış kuşbaşı kuzu etlerini koyalım. Ellerin üzerine kabuklarını soyup, halka halka doğradığımız/ patatesleri, onların üzerine yine halka halka havuçları, aralara sarımsakları, sırasıyla patates, kabak, patlıcan ve biberi üstüne yerleştirelim. En üste yine sarımsak ve rendelenmiş domatesleri koyalım. Tuz, karabiber ve suyu ekleyip yağın üzerinde gezdirerek güveç tenceresinin kapağını kapatalım ve 200 dereceli fırında 1 saate yakın pişirelim. Daha sonra sıcak olarak servis yapalım.

