



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ GÜVEÇ

250 gr. kuşbaşı kuzu eti
2 adet patlıcan
250 gr. taze fasulye
2 adet sakız kabak
4 orta boy domates
2 adet havuç
5 adet sivri biber
4 orta boy soğan
4 diş sarımsak
Tuz
1 ay bardağı zeytinyağı

Sebzeleri ayıklayıp yıkayın, istediğiniz irilikte doğrayıp soğanların, domateslerin ve sarımsakların kabuklarını soyup sivri biberlerle birlikte ince ince kıyın. Kuşbaşı eti, zeytinyağını ve tüm malzemeleri tuz ilâvesiyle iyice harmanlayıp güvece yerleştirin. Güvecin kapağını kapatıp 10 dakika kadar harlı ateşte tutun. Ocağın altını kısıp 2 saat kadar pişirin.