



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ GÜVEÇ

250 gram yağlı kuzu eti
4 adet patlıcan
500 gram taze fasulye
2 adet kabak
2 adet havuç
4 adet domates
4 adet sivribiber
4 adet soğan
5 diş sarımsak
Tuz
Yarım bardak ayçiçek yağı

Eti ve tüm malzemeleri istenilen irilikte doğrayın. Tuzunu ve yağını da karıştırıp toprak güvece koyun ve ağzını iyice kapatın. Önce hızlı ateşte, kaynayınca hafif ateşte 2 saat pişirin. 30 dakika dinlendirin. Yanına bir çoban salata servis yapın.