



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ GÜVEÇ

Kuşbaşı et 400 gr
Patlıcan 3 adet
Patates 3 adet
Soğan 1 adet
Domates 2 adet
Yeşil biber 2 adet
Tereyağı 1 çorba kaşığı
Sarımsak
Karabiber
Tuz

Et tencerede kavrulur. Güveç ocağa konur, tereyağı eritilir, soğan, sarımsak kavrulur, az salça ilâve edilip kavrulduktan sonra suyu verilir. Su kaynayınca biraz domates ve biber atılır, kuşbaşı kıyılmış olan patates ve patlıcanlar üzerine döşenir, onun üzerine etler yerleştirilir, onun üzerine kalan kuşbaşı doğranmış domates ve biber konulur, tuzu da atıldıktan sonra güve-çin ağız alüminyum folyo ile sıkıca kapatılır. Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte pişirilir veya 180 derece fırında 40 ila 45 dakika pişirilir.