



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİYER

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

500 gr. kuşbaşı et
1 kg. patlıcan
4-5 adet domates
1 adet soğan
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı salça
Tuz
Kırmızı biber

Yemeklik şekilde doğranan soğan, yağda kavrulur. Kuşbaşı etler eklenip kavurmaya devam edilir. Sıcak su ilavesiyle pişmeye bırakılır. Kabuğu soyulan patlıcanlar parmak şeklinde, domatesler ise halka halka doğranır. Sarımsaklar ince ince kıyılır. Güvecin içine önce etler, sonra patlıcanlar, sarımsaklar ve üzerine domatesler dökülür. Salça, sıcak su ile ezilip sebzelerin üzerine dökülür. Güvecin ağzı alüminyum folyo ile sarılıp 200 derece fırında 35-40 dakika pişirilir.

