



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TENCEREDE PATLICAN GÜVEÇ

200 gram kuşbaşı dana eti
1 tatlı kaşığı salça
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet soğan
4 adet domates
3 adet patates
3 adet patlıcan
8 diş sarımsak
2 adet yeşil biber
Tuz
Pul biber

Eti derin bir tencerenin içine alın.

Tenceredeki etleri, kısık ateşte etler suyunu salıp tekrar çekene kadar pişirin.

Soğan, biber, domates, patates ve tuzlu suda beklettiğiniz patlıcanları yemeklik doğrayın.

Etlerin üzerine zeytinyağını ekledikten sonra yanına soğanlarını ilave edin.

Biberleri de tencereye ekleyip kavurun.

Daha sonra sırayla patates, patlıcan, sarımsak ve domatesleri ekleyin.

Salçasını, tuz ve baharatlarını da ilave ettikten sonra tencereyi güzelce karıştırın.

Tencereyi kısık ateşte pişmeye bırakın.

Yemeğin piştiğini patateslere bakarak anlayabilirsiniz. Patatesleriniz piştiyse yemeğiniz servise hazır demektir.

Tencerede patlıcan güveciniz hazır, hemen sıcak servis edebilirsiniz.

