TÜRLÜ GÜVEÇ

MALZEMELER
250 gr. kuzu kuşbaşı
1 orta boy patates
200 gr. taze fasulye
100gr. bamya
1 orta boy patlıcan
4 sivri biber
2 orta boy kabak
2 büyük domates
2 orta boy soğan
1 tatlı kaşığı tuz
½ tatlı kaşığı karabiber
4 çorba kaşığı tereyağı

YAPILIŞI
Önce fırınınızı orta hararette ısıtın.Ön hazırlık olarak soğanların dış kabuklarını soyup ortadan ikiye ayırın.Fasulyelerin kılçıklarını ayıklayıp ikiye bölerek kesin.Bamyaların başlarını külah biçiminde kesin.1 çorba kaşığı sirke koyacağınız suda 2 dakika haşlayıp süzün.Kabakları kazıyıp önce enlemesine sonra da boylamasına kesin.Çekirdekli kısımlarını bıçakla alıp atın.Patlıcanları soyup onları da kabak gibi hazırlayın.Sivri biberlerin sap ve çekirdeklerini temizleyin.Patatesi soyup parmak biçiminde doğrayın.Yıkayıp süzün.Domatesleri,kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarttıktan sonra iri zar biçiminde doğrayın. Borcam'ın en altına etleri,onun üzerine de sırasıyla patates,fasulye,bamya patlıcan,biber,kabak,soğan ve domatesi koyun.Sebzelerin üzerine tuz ve biberini serpin.Eritilmiş halde yağı da üzerinde gezdirip kabın ağzını kapayarak fırında 40 dakika pişirin.Kabı fırından alıp türlü güveci sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:43491 • adı:Türlü Güveç • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:01.05.2024 - 08:37