



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜRLÜ GÜVEÇ

250 gr kuzu kuşbaşı
2 patlıcan
1 havuç
2 kabak
2 patates
4 sivribiber
2 domates
2 soğan
1.5 çorba kaşığı margarin
1 kahve fincanı sıcak su
Tuz
Karabiber

Patlıcanları alacalı soyup küp şeklinde doğrayın, acısını çıkarmak için üzerine tuz serpip bekletin. Kabak ve havuçları temizleyip küp küp doğrayın. Soğanları soyup halka halka dilimleyin. Sivribiberleri 1 parmak kalınlığında doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyup ince ince dilimleyin. Patatesleri soyup küp şeklinde doğrayın. Güveç kabının dibine etleri döşeyin. Sırasıyla havuç, kabak, patlıcan, sivribiber, patates, soğan ve domatesleri yerleştirin. Sıcak su, tuz ve karabiber serpin. Margarini minik minik doğra sebzelerin üzerine serpiştirin. Güvecin üzerini alüminyum ile kapatıp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Not: Her evde güveç kabı bulunmayabilir. Bu durumda fırına dayanıklı cam kalıp kullanabilirsiniz.