



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜRLÜ GÜVEÇ

250 gr kuşbaşı et
2 adet orta boy patlıcan
1 adet orta boy kabak
2 adet orta boy patates
1 avuç bamyâ
1 avuç fasulye
3 adet domates
1 adet kuru soğan
2 adet sivribiber
4-5 diş sarımsak
1,5 çorba kaşığı margarin
Tuz

Sebzeleri özelliklerine göre ayıklayıp yıkayalım ve kuşbaşı şeklinde doğrayalım.

Bir tencereye, margarin koyup eritem. Üzerine ince kıydığımız kuru soğanları ilave edip, pembeleştirim.

Soğanlar pembeleşince, etleri katıp biraz daha kavuralım.

Bütün sebzeleri tencereye ilave edip iyice karıştırdıktan sonra, yeterince suyunu ve baharatını katarak büyük bir güvece dolduralım.

Güvecin ağzını yağlı kağıt ile kapadıktan sonra, önceden ısıttığımız fırında pişirelim.
