



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜRLÜ GÜVEÇ

300 gr dana veya kuşbaşı et
2 adet orta boy havuç
200 gr taze fasulye
2 adet orta boy patlıcan
2 adet orta boy kabak
150 gr bamya
3 adet dolmalık yeşil biber
2 adet orta boy soğan
4 diş sarımsak
1 adet küçük boy kereviz
3 adet orta boy domates
2 su bardağı su veya et suyu
Tuz, karabiber, pul biber

Sebzeleri ayıklayıp temizledikten sonra istediğiniz şekilde ayrı ayrı kaselerde doğrayın. Tereyağını tencerede kızdırıp eti ilave edin. Suyunu salıp çekine dek kavurun. Doğranmış soğanları ekleyin. Soğanlar yumuşayınca sırasıyla havucu, taze fasulyeyi, patlıcanı, biberi, kabağı, kerevizi, domatesi ve bamyayı kavurun. Tuzunu ve baharatını ekleyip tatlandırdıktan sonra çok kısık ateşte, sebzeler yumuşayınca kadar kendi suyuyla pişirin.
