



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## TÜRLÜ GÜVEÇ

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

Önce fırınınızı orta hararete ısıtın. Ön hazırlık olarak soğanların dış kabuklarını soyup ortadan ikiye ayırın. Fasulyelerin kılçıklarını ayıklayıp ikiye bölerek kesin. Bamyalann 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 çıkardıktan sonra, iri zar biçiminde doğrayın. Borcamın 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 üzerine gezdirip kabın ağzını kapayarak fırında 40 dakika pişirin. Kabı fırından alıp sıcak olarak servis edin.