



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ TÜRLÜ GÜVECİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

500 g kuzu kuşbaşı
3 adet kuru soğan
250 g taze fasulye
3 adet kabak
2 adet kemer patlıcanı
5 adet sivri biber
1 orta boy patates
4 adet domates
4 yemek kaşık tereyağ
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlar soyularak uzunlamasına önce ikiye bölünür sonra 4 cm irilikte doğranır.
Kabaklarda kazınarak patlıcanlar gibi doğranır.
Domateslerin kabukları soyularak concasse doğranır.
Soğanlar ve biberler iri doğranır.
Patatesler mire poix doğranır.
Fasulyeler ayıklanarak 4-5 cm büyüklükte doğranır.
Güvece sırayla etler, fasulye, patates, kabak, patlıcan biber, soğan ve domatesler döşenir.
Yağ da üzerine koyulduktan sonra kapak sıkıca kapatılır.
Önceden ısıtılmış fırında 1.5 saat pişirilir.
Ateşten alıp 10-15 dakika dinlendirilir.