



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRLÜ GÜVEÇTE

Kullanılacak malzeme (5 kişilik):

300 gr kuzu eti,
7,5 çorba kaşığı margarin,
2 baş soğan,
300 gr ayşekadın fasulye,
2 iri kabak,
2 orta boy patlıcan,
150 gr bamya,
3 orta boy domates,
4 sivri ve dolmalık biber,
1/2 kahve fincanı sirke,
4 su bardağı et suyu,
1 iri patates,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
yarım demet maydanoz.

Yapılışı:

Ayşekadın fasulye ayıklanır, ortasından ikiye kesilir ve su dolu bir kaba atılır. Kabağın üstü kazınır, uzunlamasına dörde bölünür ve eğer varsa çekirdekli kısmı çıkarılır, iki parmak eninde parçalar halinde doğranır. Bunlar da fasulyenin bulunduğu tencereye atılır. Patlıcanın kabuğu alaca soyulur. Sonra uzunlamasına ortadan ikiye bölünür, iki parmak eninde parçalar halinde doğranıp üzerine tuz serpilir ve bir tabağa yerleştirilir. Bamya ayıklanır, derince bir kaba konur. Üzerine tuz serpilip, sirke gezdirilir. Ara ara karıştırılarak yarım saat dinlendirilir. Patatesin kabuğu soyulur, küçük parçalar halinde doğranır ve içinde fasulye ve kabağın bulunduğu suda atılır. Sebzeler hazırlandıktan sonra, içine ince ince kıyılmış soğanlar ve 2 kaşık margarin konulan güveç kuvvetli ateşe oturtulur. Tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulan soğanlar pembeleşince kuşbaşı doğranmış et katılır. Karıştırılarak et suyunu katıncaya kadar pişirilir ve ateşten indirilir. Diğer tarafta fasulye ve kabak bol suda iyice yıkanıp suyu süzöldükten sonra bir tencereye konur. Üzerine 1 su bardağı et suyu dökölüp, 2 kaşık da margarin katıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve 15-20 dakika, yemek suyunu çekinceye kadar önce kuvvetli, sonra orta ateşte, tencere sık sık sallanarak pişmeye bırakılır. Bir tencereye veya tavaya 3,5 kaşık margarin konup, kızdırılır. Sıkılarak tuzu giderilmiş ve bol suda yıkandıktan sonra suyu süzölmüş patlıcanlar kızgın yağa atılarak her yeri pembeleşinceye kadar kızartılır. Bamya, dinlendirildiği sirkeli sudan çıkarıldıktan sonra bol suda iyice yıkanır ve suyu süzölür. Güveçteki soğanlı et bir tabağa boşaltılır. Güvecin dibine fasulye ve kabak konur. Bunun üstüne bamya, bamyanın üstüne soğanlı et, sonra suyu süzölmüş patates, bunun üzerine küçük parçalar halinde doğranmış biber, kabuğu soyulmuş ve küçük küçük doğranmış domates ve bunun da üzerine patlıcanlar döşendikten sonra hepsinin üstüne kalan domatesler dilimlenerek, dilimler halinde yerleştirilir. Sebzelerin yerleştirilmesi tamamlandıktan sonra tuz ve biber serpilir. Kalan et suyu da katılır ve güveç orta ateşe konur veya bir fırına sürölür, pişinceye kadar tutulur. Güveç ateşten alınmadan önce iri doğranmış maydanoz üzerine serpilir. 2 dakika daha ateşte tutulduktan sonra güvecin içinde servis yapılır, istenilirse servisten önce türünün üzerine bir fincan rendelenmiş kaşar peyniri serpilebilir.