



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YAZ GÜVECİ

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik  
100 gr kuşbaşı kemikli et  
1 Adet kırmızı biber  
1 Baş sarımsak  
2 Adet sivribiber  
1 Adet soğan  
2 Yemek Kaşığı sıvıyağ  
3 Adet patlıcan  
6 Adet Domates

1. Et, 2-3 kaşık sıvı yağ ile biraz kavrulur. Üzerine küçük doğranmış soğan ve iki üçe bölünmüş sarımsak katılarak kavurmaya devam edilir.
2. Sapları ve çekirdekleri alınmış ve halka halka doğranmış sivri biber ve kırmızıbiber de üzerine katılır. Biraz daha kavrulur. En son alacalı soyulmuş patlıcan, uzunlamasına dörde bölünür. Her parça ikişer santim uzunluğunda doğranarak, kavrulan malzemenin üzerine ilave edilir. (Patlıcan istenildiği şekilde doğranabilir.) Tuz, karabiber ve pul biber katılarak harmanlanır.
3. Güvece doldurulur. Kabukları soyulup küçük doğranmış domatesler, güvecin üzerine kapak yapılır. Parçalar halinde margarin yerleştirilir. Üzeri örtülmeden fırına sürülür. Domatesler yanmaya yüz tutunca fırından çıkartılır.