



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YOĞURTLU GÜVEÇ

Yarım kg kuzu kuşbaşı

1 adet ufak kuru soğan

2 adet patlıcan

2 adet domates

1 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

yarım su bardağı yoğurt

Kızartmak için: Sıvıyağ

Etin üzerine az su konur ve haşlanır. Patlıcanlar daire şeklinde doğranır, sıvıyağda renk alacak kadar kızartılır. Aynı yağda elma dilimi şeklinde doğranmış domatesler de renk alacak kadar kızartılır. Tayavaya 3 çorba kaşığı kadar kızartma yağından konur. Üzerine ince kıyılmış soğan, tuz ve sarımsak konur, pembeleştirilir. Sonra üzerine haşlanmış et katılır, bir kaç tur çevrilir. Güvecin en alt kısmına etli karışım üzerine patlıcan, domates. 1 çorba kaşığı et suyu ve az tuzla çırpılmış yoğurt ve en son kaşar serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.

---