TÜRLÜ GÜVECİ

30 Adet taze fasulye (250 gr.)
2 Adet orta boy patlıcan
1 Adet orta boy kabak
2 Adet orta boy patates
4 Adet iri domates
6 Adet sivri biber
1,5 Çay bardağı ayçiçek yağı
3 Adet orta boy kuru soğan
2 Tatlı kaşığı tuz

Fasulyenin kılçıkları temizlenir, yıkanır, iki parmak kalınlığında doğranır. Patlıcan çubuklu soyulur, tuzlu suda yarım saat bekletildikten sonra, yarım daire şeklinde doğranır. Kabağın kabukları kazınır, patlıcan gibi doğranır.
Kuru soğan ince yemeklik doğranır, biberin tohumları çıkarılır, iri doğranır. Patatesin kabukları soyulur, ceviz büyüklüğünde doğranır. Domates soyulur, küp küp doğranır.
Toprak bir güveç alınır, en altına biraz soğan serpilir, üzerine fasulye yerleştirilir, üzerine biraz soğan, biber, domates, serpilir.
Üzerine kabak yerleştirilir, üzerine biraz soğan, biber, domates serpilir. Patates yerleştirilir, üzerine soğan, biber, domates serpilir. En üste patlıcan konur, kalan soğan, biber, domates serpilir.
En üste tuz serpilir, ayçiçek yağı gezdirilir. Güveç harlı ateşe yerleştirilir. 10 dakika harlı ateşte piştikten sonra ocak kısılır, 1,5 saat daha pişirilir.
Türlü güveci ateşten alınır, 15 dakika kapağı açılmaz. Süre sonunda sebzeler ezilmeyecek şekilde karıştırılır, servis tabaklarına konur.

Not: Bu yemek metal tencerede de pişirilebilir, ancak toprak güvecin kendine özgü kokusu sebzelere ayrı bir lezzet verir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1314 | Adı: Türlü Güveci | İndirme tarihi: 19.08.2025 - 02:16