



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PATLICANLI KUZU GÜVECİ



1 kg patlıcan
Yarım kg kuzu kuşbaşı
2 adet orta boy kuru soğan
1 çorba kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı tuz
6 çorba kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı sıcak su
6 adet sivri biber
4 adet domates

- # İlk işlem olarak patlıcanlar çubuklu soyulur. Tuzlu suda yarım saat bekletilir.
- # Tencereye sıvıyağ konur. Isınınca ince kıyılmış soğan atılır, pembeleşene kadar kavrulur.
- # Üzerine et eklenir. Suyunu bırakınca salça ve tuz ilave edilir. Suyunu tam çekinceye kadar kavrulur.
- # En son sıcak su eklenir. Bir taşım kaynatılır, ateşten alınır.
- # Patlıcanlar sudan alınır, kurulanır. Parmak şeklinde doğranır.
- # Toprak güvece patlıcanlar konur. Üzerine etli karışım dökülür.
- # Üzerine tohumları çıkarılmış, iri doğranmış biber ve 8'er parçaya kesilmiş domatesler konur.
- # Güveç önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. 45 dakika kadar pişirilir.

Not: Bu yemek fırın yerine ocakta da pişirilebilir.