GÜVEÇ

750 gr. parça dana eti
2 Adet kuru soğan
2 Adet patlıcan
2 Adet patates
4 Adet domates
6 – 7 Adet sivri biber
2 Çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 Diş sarımsak
1,5 Tatlı kaşığı tuz

Patlıcan çubuklu soyulur, tuzlu suda bekletilir. Soğan ince yemeklik kıyılır. Et kuşbaşından biraz büyük doğranır. Domateslerin kabukları soyulur, yarım daire şeklinde doğranır.
Biberlerin çekirdekleri çıkarılır, fazla küçük olmayacak şekilde doğranır. Patates ve patlıcan da etlerin büyüklüğünde doğranır.
Toprak güvece sıvıyağ konur. Güvecin her tarafına yağ dağıtılır. Dibine bir avuç soğan atılır, dövülmüş sarımsak konur.
Üzerine sırasıyla ve aralarına kıyılmış soğan atılarak, et, biber, patates, patlıcan ve domates kat kat yerleştirilir. En üste tuz serpilir.
Güvecin kapağı kapatılır. Orta ateşe yerleştirilir. Kapak ısınınca, ocak çok kısık ayara getirilir. 2 saate yakın süre pişirilir.
Servis yapılacağı zaman karıştırılır, sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Arzuya göre güvece kimyon, kekik, defne yaprağı da konabilir.