

Etlü Güveç

Toplam 205 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 90 dk

6 kişilik

Orta

~410 kcal

Açılış 9/10

Et, patlıcan, biber ve domatesin güveçte uzun süre pişmesiyle hazırlanan bereketli yemek.

Malzemeler

- 700 gr Kuzu kuşbaşı
- 3 adet Patlıcan
- 4 adet Domates
- 4 adet Yeşil biber
- 2 adet Soğan
- 5 diş Sarımsak
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Et, patlıcan, biber ve domatesi iri parçalar halinde doğrayın.
2. Güveç kabının tabanına et, üstüne sebzeleri yerleştirin.
3. Sarımsak, zeytinyağı, tuz ve az sızma yağ ekleyin.
4. Kapağı kapatıp 180°C'de 90 dakika pişirin.
5. Güveci 10 dakika dinlendirin, et suyu tabanda toplansın.

PÜF NOKTASI

Güvecin kapağı sık sık kapatılarak pişirilmeli, buhar eti kurutmadan pişirir.

SERVİS ÖNERİSİ

Tandır ekmeği veya bulgur pilavıyla servis edin.