

Etlü Güveç

Toplam 115 dk

Hazırlama 25 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 ve iri doğranmış sebzeleri güveç kabına yerleştirin.
2. Zeytinyağı, tuz ve sarımsak ekleyip kabın kapağını kapatın.
3. 180°C fırında 65-90 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Güvecin kapağını sıkıca kapatıp içeride oluşan buhar eti kurutmadan pişirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Tandır ekmeği veya bulgur pilavıyla servis edin.