

GÜVEÇ

Kategori : Sebzeli Yemekler

Yayınlayan [Admin](#) 2017/6/13

MALZEMELER

1-500 600gr et

2-4 orta boy patates

3-4 orta boy patlýcan

4-4 Orta boy domates

5-bir avuç tane bezelye

6-bir avuç kuru fasulye

7-8adet tatlý sivri biber

8-bir orta boy havuç

9- büyükçe bir sođan

10 tuz, pulbiber

11- 2yemek kabýđý sývý yađ,bir yemek kabýđý tereyađý

YAPILIBI: Eti yumuřayýcaya kadar pipir.patlýcanlarý alaca soy.küp beklinde dođra .tuzlu suya yatýr . fasulyayý akřamdan sýcak suya koy. Diđer malzemeleri de temizle,yýka ve yemeklik dođra Domatesin yarýsýný rende,kalanýný halka beklinde dilimle.

Önce güvece sývý yađý koy. Arkasýndan sýra ile fasulye, patlýcan,patates,havuç,biber.sođan ve bezelyeyi dizercesine koy. Rendelediđin domatesi üzerine düzgünce yay. dilimlediđin domatesleri üzerine diz.arzu edersen 2-3 diř sarýmsak ilave et. Bir su bardađý sýcak suya tuz ilave et.tuz eriyince güvecin üzerine gezdir. Ocađýn üzerine al.kapađýný kapat. Kaynamaya bařlayýnca ocađý kýs. Suyu tam çekilmeđe yakýn ocađý söndür.

NOT:fýrýnda pipireksen su ilave etmeđe gerek yok ya da iki yemek kabýđý kadar ilave et. Güvecin üzerini önce yađlý kađýtla sonra alüminyum folyo ile hava almayacak gibi kapat 180 derecede ýsýtýmýř fýrýnda pipir. www.pervinengin.net



