

## Adana Usulu Guvec

### Malzemeler

1 Kg. Kuzu Kusbasi  
4 Dis Sarimsak  
2 Orta Boy Sogan  
8 Adet Sivri Biber  
Tuz  
Karabiber  
Pul Biber  
8 orta Boy Domates  
3 adet taze hafif sert uzun  
Patlican

### Yapilisi

Ilk olarak tenceremize 1 cay bardagi ay cicek yagi koyarak kizmasini bekliyoruz. Kusbasi etlerimizi tenceremizde guzelce kavuruyoruz. Ince ince kiydigimiz sarimsaklari tenceremize ilave ederek kavurmaya devam ediyoruz. 2 orta boy soganimizi dogradiktan sonra tenceremize ekliyoruz. Kavurmaya devam ederek soganlarimizin da kivama gelmesini sagliyoruz. sonra sivri biberlerimizi dograyarak tenceremize aliyoruz ve iyice harmanliyoruz. Bir tutam tuz, bir tutam karabiber, bir tutam pul biberi tenceremize atarak iyice karistiriyoruz. 2 orta boy domatesi kup kup dograyarak tenceremize aliyoruz ve iyice karistiriyoruz. 3 su bardagi su ilave ediyoruz. Patlicanlarimizi serit serit soyup dilimliyoruz ve yemegimizin uzerini kapatacak sekil de tenceremize dosuyoruz. 5 adet orta boy domatesi dorde boluyoruz ve tenceremiz de patlicanlarimizin aralarina dosuyoruz. Etimizin sertligine gore 25 - 40 dakika arasinda kisik ateste pisiriyoruz. Yemegimiz pistiginde guveclere alarak servis ediyoruz.  
ellerimize saglik :)