

Guvecte Patlican Tava

Malzemeler

6 adet kuzu kol parca
6 adet patlican
6 adet domates
4 adet yesil biber
2 adet kirmizi biber cuska
20 dis sarimsak
1 tatli kasigi tuz,
karabiber

Yapilisi

Patlicanlari temizce yıkayıp, cizgili bicimde soyun.
Uzunlamasına dörde bolun iri iri doğrayın.
Tuzlu suda bekletin acisi ciksın.
Etleri yıkayıp, toprak guvece koyun.
3 adet domatesi etlerin uzerine doğrayın.
10 dis sarimsagi soyup, butun olarak ilave edin.
Patlicanların yarisini, etlerin uzerine yerlestin.
Domateslerden bir sıra dizin.
Yesil ve kirmizi biberlerin yarisini halka halka doğrayın.
Uzerine kalan patlicanlari yerlestin.
Sirayla kalan sarimsaklari, domatesi, biberleri ekleyin.
Tuzu ve karabiberi ekin.
dilerseniz domates rendeleye bilirsiniz
Su koymadan, 175 derecedeki firinda, 90 dakika pisirin.
ellerimize saglik