

Patlican Guveci

Malzemeler

3 adet kemer patlican
250 gram kusbasi dogranmis kuzu eti
2 adet domates
3 adet yesil sivri biber
4 dis sarimsak
Yarim cay bardagi sivi yag
1 yemek kasigi domates salcasi
Tuz
Karabiber
Kirmizi pul biber

Yapilisi

Patlicanlari, alacali soyup guveclik dograyin ve acisi ciksin diye tuzlu suyun icine koyun.
Acisi cikinca yikayip suzun ve genis bir kaba alin .
Domateslerin kabuklarini soyup buyuk kup seklinde dograyin.
Biberleri yemeklik dograyin.
Sarimsaklari soyun ikiye bolun.
Eti, domatesi, sarimsagi, biberleri patlicanlarin uzerine ekleyip iyice karistirin.
Karisima sivi yag, salca, tuz ve baharati karistirip harmanlayin.
Hazirladiginiz karisimi guvec kaplarina alin.
Uzerlerine suyu ekleyip 180 derecede isitilmis firinda 30 dk pisirin.
Sicak servis yapin.