

Sebzeli Guvec

Malzemeler

Yarım kg. kusbasi kuzu veya dana eti

2 bas soğan

2 adet havuç

3 adet patates

2 adet kabak

2 adet patlıcan

4 adet sivri biber

5 diş sarımsak

3 adet domates

4 corba kasığı sivi yağ

Tuz

Karabiber

Yapılışı

Önce guvec tenceresinin dibine yıkanmış kusbasi kuzu etlerini koyalım. Etlerin üzerine kabuklarını soyup, halka halka doğradığımız soğanları, onların üzerine yine halka halka doğradığımız havuçları, aralara sarımsakları, sırasıyla patates, kabak, patlıcan ve biberi üst üste yerleştirelim. En üste yine sarımsak ve rendelenmiş domatesleri koyalım. Tuz, karabiber ve suyu ekleyip yağını üzerinde gezdirerek guvec tenceresinin kapagini kapatalım ve önceden ısıttığımız 200 dereceye ayarlı fırında 1 saate yakın pişirelim. Daha sonra sıcak olarak servis yapalım. Afiyet olsun:)