



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler® Azərbaycanca Yemək Tarifləri

## Türlü Güvəçi

Türlü Güveci



30 ədəd təzə paxla (250 qr.)  
2 ədəd orta boy badımcan  
1 ədəd orta boy balqabaq  
2 ədəd orta boy kartof  
4 ədəd iri pomidor  
6 ədəd iti bibər  
1,5 Çay stəkanı günəbaxan yağı  
3 ədəd orta boy quru soğan  
2 çay qaşığı duz

# Paxlanın qılçıqları təmizlənər, yuyunur, iki barmaq qalınlığında doğranar. Badımcan çubuqlu soyular, duzlu suda yarım saat gözlədildikdən sonra, yarım dairə şəklində doğranar. Balqabağın qabıqları qırıyır, badımcan kimi doğranar.

# Quru soğan incə yeməli doğranar, bibərin toxumları çıxarılır, iri doğranar. Kartofun qabıqları soyular, qoz böyüklüyündə doğranar. Pomidor soyular, küp küp doğranar.

# Torpaq bir güvəç alınar, ən altına bir az soğan səpilir, üzərinə paxla yerləşdirilər, üzərinə bir az soğan, bibər, pomidor, səpilir.

# Üzərinə balqabaq yerləşdirilər, üzərinə bir az soğan, bibər, pomidor səpilir. Kartof yerləşdirilər, üzərinə soğan, bibər, pomidor səpilir. Ən üstə badımcan qoyular, qalan soğan, bibər, pomidor səpilir.

# Ən üstə duz səpilir, günəbaxan yağı gəzdirilər. Güvəç harlı atəşə yerləşdirilər. 10 dəqiqə harlı atəşdə bişdikdən sonra ocaq qısılar, 1,5 saat daha bişirilər.

# Müxtəlif güvəçi atəşdən alınar, 15 dəqiqə qapağı açılmaz. Müddət sonunda tərəvəzlər əzilməyəcək şəkildə qarışdırılır, xidmət qablarına qoyular.

**Qeyd:** Bu yemək metal qazanda da bişirilə bilər, ancaq torpaq güvəçin özünə xas qoxusu tərəvəzlərə ayrı bir ləzzət verir.