



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Güveç

Güveç



750 qr. parça dana ət
2 Ədəd quru soğan
2 Ədəd badımcan
2 Ədəd kartof
4 Ədəd pomidor
6 - 7 Ədəd iti bibər
2 Şorba qaşığı günebaxan yağ
1 Dış sarımsaq
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz

Badımcan çubuqlu soyular, duzlu suda gözlədilər. Soğan incə yeməli qıyılar. Ət quşbaşından bir az böyük doğranar. Pomidorların qabıqları soyular, yarım dairə şəklində doğranar.

Bibərlərin nüvələri çıxarılır, çox kiçik olmayacaq şəkildə doğranar. Kartof və badımcan da ətərin böyüklüyündə doğranar.

Torpaq güvə tərəfindən duru yağ qoyular. Güvəçin hər tərəfinə yağ dağıtlar. Dibinə bir ovuc soğan atılır, döyülmüş sarımsaq qoyular.

Üzərinə sırasıyla və aralarına qıyılmış soğan atılaraq, ət, bibər, kartof, badımcan və pomidor qat qat yerləşdirilər. Ən üstə duz səpilər.

Güvəçin qapağı bağlanılır. Orta atəşə yerləşdirilər. Qapaq istiləncə, ocaq çox batıq nizama gətirilər. 2 saata yaxın müddət bişirilər.

Xidmət ediləcəyi zaman qarışdırılır, isti olaraq süfrəyə gətirilər.

Not: Arzuya görə güvə tərəfindən kimyon, kəklik, dəfnə yarpağı da qon/qoyula bilər.