



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kuzu Etli Patlıcan Güveç



Süre: 1 Saat 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 55 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 600 g kuzu kuşbaşı
- 4 patlıcan
- 3 domates
- 2 yeşil biber
- 1 kuru soğan
- 4 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz
- Karabiber

Ön Hazırlık:

Et ve sebzeler için ayrı kesme tahtaları kullanın. Malzemeleri benzer büyüklükte doğrayın; etin mühürlenmesi gereken tariflerde tavayı önceden iyice ısıtın.

Servis Önerisi:

Tırnak pide ve çoban salatayla güveç kabında servis edin.

Yapılışı:

1. Patlıcanı hazırlayın:

- Patlıcanları iri küp kesip tuzlu suda bekletin ve kurulayın.
-

2. Eti mühürleyin:

- Kuzu etini kızgın tavada partiler halinde renk alana kadar pişirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.



3. Güveci kurun:

- Et sebzeler salça ve baharatları güveç kabında katmanlayın.
-

4. Pişirin:

- Üzeri kapalı güveci fırında et yumuşayana kadar pişirip son bölümde açın.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Et kullanılan tariflerde parçaların içinin tamamen piştiğini, sebzelerin ise biçimini kaybetmeden yumuşadığını kontrol edin. Sos tabanda su gibi kalmamalı, malzemeleri hafifçe sarmalıdır.

>> **İpucu:** Patlıcanları çok küçük kesmek uzun pişmede erimelerine neden olur.

Kiraz'ın
Mutfağı