



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİLİÇ GÜVECİ

Ergun Köknar

1 adet piliç
1 adet patlıcan
2 adet kabak
3 adet yeşil biber
1 çorba kaşığı katı yağ
1 avuç taze fasulye
2 baş kuru soğan
2 adet domates
1 su bardağı su
Yeterince tuz, biber.

Pilici temizleyip iyice yıkayınız. Altı parçaya ayırınız. Sebzeleri cinsine göre yıkayıp, ayıklayınız. Orta boy bir güvecip içine önce piliç parçalarını yerleştiriniz. Üzerine çiğden doğranmış sebzeleri, kabuğu soyulmuş fındık büyüklüğünde doğradığınız domatesleri, tuzunu biberini koyup, tahta kaşıkla ezmeden karıştırınız. Bir bardak suyunu, yağını koyup, gü-vecin ağzını kapatınız. Orta hararetli ateşte 35-40 dakika pişiriniz. Ateşten alıp sıcak fırında (sönmüş ama sıcak) 15 dakika demlendiriniz. Olduğu gibi sofraya getirip, servis yapınız.