



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİLİÇLİ GÜVEÇ

<https://www.erpilic.com.tr>

750 gram Erpilic Tavuk Göğsü

2 adet patlıcan

2 adet domates

2 adet sivribiber

2-3 adet soğan

4-5 diş sarımsak

Karabiber

Tuz

Kırmızı biber

Taze kekik

Tüm sebzeleri soyun, ufak ufak doğrayıp güveç kabına yerleştirin. Kuşbaşı doğradığınız Erpilic Tavuk Göğsünü de güveç kabına ilave edin. Tuz, karabiber ve kırmızı biberi ekleyin. Alüminyum folyo ile üzerini kapatın. Fırında 40 dakika süreyle pişirin. Taze kekik ile süsleyip servis edin.

