



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN USULÜ SUCUKLU SEBZE GÜVEÇ

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

100 g AYTAÇ ÇERKEŞ SUCUK
200 g ayıklanmış bamya
1 adet patlıcan
1/2 su bardağı bezelye
3 adet domates
1 adet soğan
1 adet kabak
3 diş sarımsak
1 adet kırmızıbiber
2 adet yeşil biber
150 g mozzarella peyniri
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı domates püresi
Yarım su bardağı sıcak su
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

- 1 Patlıcanın kabuklarını soyun. Kabağın kabuklarını kazıyın ve sebzeleri halka şeklinde dilimleyin.
- 2 Güveç kabına sırayla ayıkladığınız bamyayı, bezelyeyi, patlıcanı ve kabakları dizin.
- 3 Aralarına yemeklik doğradığınız soğanı, sarımsakları, biberleri, domates dilimlerini aktarın.
- 4 AYTAÇ ÇERKEŞ SUCUK'u dilimleyin ve sebzelerin üzerine ekleyin.
- 5 Zeytinyağı, domates püresi, sıcak su, tuz ve karabiberi bir kapta karıştırın. Sebzelerin üzerinde gezdirin.
- 6 Yağlı kağıt kapatarak önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 40- 45 dakika pişirin.
- 7 Güveci çıkarın, yağlı kağıdı alın ve üzerine mozzarella peynirini ilave edin. Tekrar fırına verin. Peynir eriyinceye kadar pişirin ve sıcak servis yapın.

