



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ GÜVEÇ

1 kg Keskinöglü kalça kuşbaşı
1 adet kabak
100 g taze fasulye
3 adet domates
1 adet patlıcan
1 çay bardağı Ravika zeytinyağı
2 adet sivri biber

Keskinöglü kalça kuşbaşı etlerini bir miktar su ile birlikte tencereye koyup suyunu çekinceye kadar pişirin. Sebzeleri de pişme sırasına göre tencereye ilave edin. Ayrı bir yerde patlıcanları kızarttıktan sonra tencereye yerleştirin. Daha sonra domates, tuz ve yeşilbiber ekleyin. 5 dakika pişirmeye bırakın. Karışımı porsiyonluk güveçlere alın ve 200 C°deki fırında 20 dakika pişirip sıcak olarak servis edin.

