



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ GÜVECİ

- 2 Piliç
- 5 Çorba kaşığı sade yağ
- 3 Patlıcan
- 8 Taze fasulye
- 3 Kabak
- 15 Bamyas
- 12 Arpacık soğanı
- 3 Domates
- 2 Dolmalık biber
- 2 Kahve kaşığı tuz
- 1 Kahve kaşığı karabiber
- 2 Bardak su

Patlıcanların üstlerini bıçakla yol yol alın. Sonra parmak kalınlığında dilim dilim kesin. Fasulyelerin uçlarını kesip kılçıklarını çıkarın ve ortadan bölün. Kabakların üstlerini kazıyın. Yıkayıp boylamasına dörde bölün. Çekirdeklerini biraz alın. Sonra parçaları ikişer santim kalınlığında kesin. Bamyaların başlarını eğrilemesine koni biçimi kesin. Soğanların kabuklarını soyun. Domateslerin kabuklarını ve çekirdeklerini çıkarıp, iri parçalar halinde kesin. Dolmalık biberleri ince ince kesin. Kabak patlıcan, fasulye ve bamyayı üç kaşık yağla tavaya koyarak biraz öldürün. Piliçleri ortadan ikiye bölün. Sonra yarım parçaları da ortadan bölün. Kemiklerini sinirlerini çıkarın. İki kaşık yağda piliç parçalarını çevirerek kızartın. Sebzeleri bir kaba geçirin. Piliç parçalarını da üstüne dizin. Domates, soğan, dolmalık biber, tuz, biber ve suyu da kaba ilave edin. Kaba orta sıcaklıktaki ateşe oturtun ve yarım saat kadar yemeği pişirin. Sonra tencerenin ağzını kapatın ve orta sıcaklıktaki fırına sürün. Yarım saat veya kırk dakika kadar fırında piştikten sonra güveci çıkarın ve kabıyla sofraya götürerek servis yapın.