



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİLİÇ GÜVECİ

2 adet piliç
5 orba kaşığı tereyağı
3 adet patlıcan
750 gr. fasulye, kabak, bamya
15 adet arpacık soęan
2 adet domates
3 adet dolmalık biber
Yeteri kadar tuz

Sebzeler 3 kaşıık yağda öldürölür. Pişecek kaba yerleştiriir. Piliçler dörde bölünür. Kemięinden ayrılır, geri kalan 2 kaşıık yağda kızartılır, sebzelerin üzerine dizilir, arpacık soğan, domates ve biber, tuz, piliçlerin üzerine konur. 3 bardak su ilave edilerek ateşe konur. Yarım saat kaynadıktan sonra kabın ağzı kapatılarak fırına sürölür. Piştikten sonra servis yapılır.

[ML® Nohutlu Salma için tıklayın](#)