



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TAVUKLU GÜVEÇ

- 1 adet tavuk veya piliç
- 1 çorba kaşığı margarin
- 2 tane orta boy patlıcan
- 250 gr. kadar taze fasulye
- 1 avuç bamy
- 1 tane kabak
- 2 tane dolmalık biber
- 2 tane iri domates
- 2 tane iri kuru soğan tuz ve baharat

Önce sebzeleri ayıklayıp, yıkayınız. Patlıcanları tuzlu suda bekletiniz. Küçük küçük doğrayınız. Daha sonra ayıklanıp yıkanmış pilici dört parçaya bölünüz. Doğranan sebzeleri 1,5 çorba kaşığı margarinle beş dakika kadar kavurunuz. Güvecin içine kavrulmuş sebzelerin yarısını yerleştiriniz. Piliç ve kalan sebzeler de en üste yerleştirildikten sonra 1,5 bardak su koyunuz, güvecin kapağını kapatınız, ateşte yarım saat kaynatıp kızgın fırında 20 dakika daha pişiriniz. Sıcak olarak servis yapınız.

[ML® Perdeli Tavuk için tıklayın](#)

---