



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ETSİZ GÜVEÇ

2'şer adet patlıcan, kabak, havuç, patates
1 adet kuru soğan
3 diş sımsak
3 adet domates
15-20 adet taze fasulye
1 çay bardağı çiçek yağı
Tuz ve karabiber

Sebzeler soyulur kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Toprak bir tencere yağın yarısıyla yağlanır. Sebzeler kat kat ve sırasıyla havuç, fasulye, patates, kabak, patlıcan ve domates olmak üzere konur. Üzerine tuz ve karabiber serpilir, kalan yağ gezdirilir. 1 su bardağı su eklenir. Kapağı kapalı olarak önce orta ateşte 10 dakika sonra kısık ateşte 50 dakika pişirilir.