



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE BAMYALI PİLİÇ

1 adet tavuk
yarım kg. bamya
2 adet orta boy soğan
2 adet iri domates
4 adet sivri biber
8 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı sirke

Piliç parçalara bölünür, teflon tavada sadece renk alacak kadar kızartılır, uygun büyüklükteki bir güvece dizilir, üzerine iri doğranmış sivri biber serpilir, temizlenmiş, yıkanmış, süzölmüş bamya yerleştirilir. En üste rende domates tuz ve sirke konur, güvecin kapağı kapatılır, kısık ateşte 1 buçuk saat pişirilir.
