



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE PATLICAN (NEVŞEHİR)

Güvecin tabanına 1 tatlı kaşığı tereyağı ve ince doğranmış 1 küçük soğan koyulur. ½ patlıcan alacalı soyulur ve irice doğranır. 3 domates, 3 biber, ¼ demet 9 maydanoz, 2 diş sarımsak doğranır. ½ kg tavuk budu 2-3 parçaya ayrılır. Salça, sıvıyağ ve tereyağı katılıp karıştırılır. Güveç içersine tüm malzeme yerleştirilir. Kısık ateşte su eklemenden 30 dakika pişirilir. Pişmeye yakın tuz atılır ve karıştırılır. Dinlendirildikten sonra tüketilir.