



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE SARIMSAKLI PATLICAN VE KABAK

- 4 adet yeşil kabak
- 4 adet patlıcan
- 4 adet domates
- 5-6 diş sarımsak
- 4 adet kırmızı biber
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tutam taze fesleğen

Kabak ve patlıcanlar soymadan vevv doğranır. 15 dakika fırında közlenir. Ardından közlenen sebzelerin üzerine fesleğen serpilir. Domatesler orta kalınlıkta enlemesine doğranır. Kırmızı biberler de dikdörtgen parçalar elde edecek şekilde doğranır. Güveç tencerenin içine bir kabak, bir patlıcan, bir kırmızı biber ve bir domates şeklinde diklemesine dizilir. Tüm malzeme bitene kadar bu şekilde sırayla güvece yerleştirilir. Sebzelerin üzerine ufak ufak doğradığımız sarımsaklar serpilir. Üzerine tuzu ilave edilir. Son olarak küçük parçalara bölünmüş margarini sebzelerin üzerine dağıtıp önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 dakika kadar pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

