



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE SEBZE

Malzeme:

100 gr Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı
1 adet patlıcan
100 gr taze fasulye
3 adet havuç
2 adet kabak
2 adet dolmalık sarıbiber
2 adet dolmalık kırmızıbiber
3 adet domates
3 çorba kaşığı salça
100 gr rendelenmiş kaşarpeyniri
Tuz, karabiber
1 tatlı kaşığı çeşni
10 su bardağı su

Domateslerin kabuklarını soyup zar şeklinde doğrayın. Sebzeleri jülyen doğrayın. Sıvıyağı geniş ve derin bir tavada kızdırıp sebzeleri soteleyin. Salçayı ilave edip karıştırın. Suyu ekleyin. Orta ateşte yarım saat kadar kaynamaya bırakın. Tuz ve baharatı ilave edip tatlandırın. Pişen sebzeleri güvece aktarın. Üzerine rendelenmiş kaşarpeyniri serpin. Servis yapmadan önce fırının ızgara bölümünde peynirler eriyip kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.