



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE SEBZELİ PİLİÇ

3 tane piliç
3,5 çorba kaşığı sadeyağ
4 çorba kaşığı margarin
2 baş soğan
100 gr bamya
2 patlıcan (küçük)
1/2 çorba kaşığı tuz
300 gr ayşekadın fasulye
1 kabak (orta)
2 domates (büyük)
4 sivri biber
4 dolmalık biber
2 bardak su

Önce fasulyelerin kenarlarındaki kılıçları kesilir, ortalarından enliliklerine ikiye ayrılır. Patlıcanlar alaca alaca soyulur, ortalarından uzunluklarına ikiye kesilir, bunlar da ikiye parmak enliliğinde küçük parçalara doğranır ve tuzlanır. Daha sonra bamyaların tepeleri külâhvari kesilip içinde su bulunan bir kaba konulur. Kabaklar ikiye bölünerek çekirdekleri çıkarılır ve patlıcan gibi doğranarak bamyaların bulunduğu kaba konulur. Sebzeler ayıklandıktan sonra bir tencereye ölçülere göre margarin ve sadeyağ konularak iyice kızdırılır ve içerisine fasulyeler atılır. 2 dakika karıştırılarak kavrulur ve bir delikli kepçe ile alınıp bir tabağa konulur. Patlıcanlar kurulanır ve aynı yağa atılarak biraz kızartılır ve yağdan çıkarılarak bir tarafa konulur. Daha önceden piliçlerin tüyleri yolunmuş., içleri temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış ve kol, göğüs ve but olmak üzere parçalara ayrılmış olduğundan bunlar aynı tencereye atılır. Kapağı kapatılır ve 15 - 20 dakika kızartıldıktan sonra tencere ateşten indirilir.

Sonra, genişçe toprak bir güveç alınıp bunun en altına fasulyeler döşenir, üstüne sıra ile kabak, bamya dizilir ve bunun üzerine halka halka doğranmış soğanlar, üzerine patlıcan, yeşil ve dolmalık biberler yerleştirilir ve üste de piliçler sıralanır. Piliçlerin üzerine de dilim dilim doğranmış domatesler konup tuz serpilir. Ilık su ilâve edilir. Tencered kalan yağ da konduktan sonra güvecin kapağı kapatılarak fırına sürülür. 1,5 ilâ 2 saat sonra fırından alınarak servis yapılır.