



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İTALYAN USULÜ GÜVEÇTE SEBZE

- 1 Patlıcan (parmak kalınlığında kesilmiş)
- 2 Doğranmış soğan
- 2 Domates, kabukları çıkarılıp dilim dilim kesilmiş
- Yarım su bardağı ayıklanmış taze bamya
- 1 Bardak rende kaşar peyniri
- 3 Çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz.
- 1 Kabak, üstü kazınıp dilim dilim kesilmiş
- 1 Su bardağı ayıklanmış bezelye
- 1 Su bardağı taze fasulye
- 2 Çorba kaşığı ince kıyılmış dereotu
- yeteri kadar tuz, karabiber,
- yarım bardak sadeyağ.

Büyük bir güveç kabını iyice yağlayın. Malzemeyi kat kat dizin. Maydanoz ve dereotunu aralara serpin. Malzemeyi dizdikten sonra yarım bardak zeytinyağını malzemenin üstüne gezdirin. Kabı orta ısıda fırına koyarak 1 saat yada sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Kabiyla sofraya götürün.