



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇLİ BAMYA GÜVECİ

250 gr bamya
1 tane piliç
2 tane domates
1 tane soğan
1 kahve kaşığı biber
1 çorba kaşığı margarin
tuz

Güvece temizlenmiş, yıkanmış piliç, dörde bölünmüş soğan, kabukları soyulmuş domatesler dörde bölünerek koyulur. Üzerine yağ, tuz, biber, bamya ve bir litreye yakın su koyulur. Ağı hamurla kapatılıp güveç kıvılcım ateşine gömülür. Fırına sürülür. 1,5-2 saat fırında bırakılıp pişince hamur açılır ve servis yapılır.