



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇLİ TAZE FASULYE GÜVECİ

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Kg. taze fasulye
- 2 Adet domates
- 2 Adet dolmalık biber
- 1 Adet kuru soğan
- 1 Adet piliç

Piliç temizlenir yıkanır 4,e bölünür. Fasulyelerin kılçıkları çıkarılır, doğranır, yıkanır. Domateslerin kabukları soyulur,kusbaşı doğranır. Biberlerin sapları koparılır, içleri temizlenir,doğranır,yıkanır. Güvecin ortasına piliç parçaları konur,etrafına fasulyeler yerleştirilir. Aralarına soğan, domates ve biberler konur. Tuz serpilir ,1 bardak sukonur, Ağız kapanır. Önceden 190 derecede ısıtılmış kızgın fırında 35 dakika kadar pişirilir. fırın kapatıldıktan sonra 10 dakika daha bekletilir. Sıcak servis yapılır.