



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇLİ TÜRLÜ GÜVEÇ

Malzemesi:

- 2 tane piliç veya bir tavuk
- yarım kilo ayşekadın fasulyesi
- yarım kilo kabak
- 150 gr. bamya
- 150 gr. dolmalık biber
- 1 büyük baş soğan
- 4 orta boy domates
- 4 çorba kaşığı tereyağı veya mutfak margarini
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 orta boy patlıcan
- 1 su bardağı ayçiçek yağı.

Tüm sebzeler, ayıklanır, yıkanır. Fasulye ve kabak bir bardak su ile ateşe konulur. 15 dakika kadar haşlanır, bir başka kaba alınır. Ayçiçeğiyağında patlıcan kızartılır. Bir baş soğan irice kesilir, yağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur, piliç veya tavuk da ufak parçalar halinde kesilir, yıkanır. Az yağda kızartılıp hemen çıkartılır. Bir toprak güvece tavuk veya piliç etleri ve sebzeler dizilir, domatesler ufak ufak kesilerek üzerlerine konulur. Yağ ve tuz ilave edilir. Güvecin yarısına kadar sıcak su konulur ve ocağın üzerinde pişmeye bırakılır. Bamyalar çiğ olarak üzerine ilave edilir.