



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇLİ TÜRLÜ GÜVECI

2 küçük piliç
250 gram bamya
250 gram kabak
250 gram ayşekadın fasülyesi
250 gram çalı fasülyesi
2 adet patlıcan
birkaç küçük soğan
250 gram domates
3 adet dolmalık biber
6 çorba kaşığı tereyağı
1 bardak su
tuz

Piliçler temizlenir, her biri 4 parçaya bölünür. Yağda hafif kavrulur. Güveçte veya tencerede, sıra ile çalı fasülyesi, dilim dilim kesilmiş biber, ayşekadın fasülyesi, piliçler, parça halinde kabak ve patlıcan, küçük soğanlar ve en üste bamyalar dizilir. Sebze aralarına domates dilimleri konur, piliçlerden kalma yağda iyice pişirilmiş 2 domatesin suyu, 1 bardak su, tuz serpilir, örtülür, hafif ateşte pişirilir. Sofraya getirmeden evvel de fırında, türünün üstü hafif kızartılır.