



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROMEN USULÜ GÜVEÇ

1 büyük patlıcan (dilimlenip tuzlu suda bekletilmiş)
3 havuç (kazınıp dilimlenmiş)
4 patates (kabukları soyulup dilimlenmiş)
4 soğan (dilim dilim doğranmış)
3 çorba kaşığı rendelenmiş kereviz
6 domates (kabukları soyulmuş)
1 yeşil dolmalık biber (tohumları alınıp dilimlenmiş)
1 küçük karnıbahar (yıkayıp çiçeklere ayrılmış)
200 gr taze fasulye (kılçıkları ayıklanıp 2,5 cm boyunda doğranmış)
250 gr taze bakla
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kekik
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
125 gr domates salçası
400 gr (2 su bardağı) et suyu

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.

Sebzeleri kat kat bir güvece döşeyiniz. Her kata tuz, karabiber, kekik, sarımsak ve maydanoz serpiniz.

Küçük bir tencerede domates salçası ve et suyunu orta ateşte ısıtıp sebzelerin üstüne dökünüz. Güvecin üstünü kapatıp fırına sürerek 1,5-2 saat, sebzeler yumuşayana kadar pişiriniz. Fırından alıp güveçte servis ediniz.