



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE GÜVEÇ

Malzemeler :

Kereviz 1 Adet

Havuç 3 Adet

Patates 3 Adet

Domates 2 Adet

Arpacık soğan 1 Su Bardağı

Sarımsaklı çeşni 1 Çay Kaşığı

Fasulye 200 Gr

Komili Riviera zeytinyağı 4 Yemek Kaşığı

Biberiye 4 Sap

Tuz -Karabiber

YAPILIŞI:

1- Fırını 180 dereceye getirip ısıtın. Aynı derecede pişirin.

2- Kereviz, patates ve domatesleri soyun ve iri küp şeklinde doğrayın. Havuçları soyup dilimleyin. Arpacık soğanların kabuklarını soyun. Fasulyelerin kılıçıklarını ayıklayıp üçe bölün. Biberiye'nin ince yapraklarını ayıklayın ve kıyın.

3- Sebzelerin hepsini Komili Riviera zeytinyağı ve 1 su bardağı su ile kapaklı bir güveç kabına koyun.

Tuz,sarımsaklı çeşni,karabiber ve biberiyeyle tatlandırıp iyice karıştırın. Güvecin ağzını kapayıp fırında 1 saat pişirin. Üstte kalan sebzelerin kurumalarını önlemek için güveci pişme süresi boyunca 3-4 kez karıştırın.

Not: Bu tarifi malzemelerine başka sebzeler ilave edebilirsiniz. Ancak pişirme süresi uzun olduğu için kabak gibi çabuk pişen sebzeleri kullanmayın.