



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ GÜVEÇ

- 1 adet patlıcan
- 1 adet kabak
- 4-5 diş sarımsak
- 200 gram mantar
- 2 adet domates
- 2 adet çarliston biber
- 1 adet orta patates
- 1 adet orta boy kereviz
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet havuç
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı domates ya da biber salçası
- 1 su bardağı kaynar su

Tüm malzemeleri soyun ve yıkayın. Biberlerin çekirdeklerini çıkarıp 2 yada 3 parçaya bölün. Patlıcan, kabak, kereviz, domates ve patatesleri küp küp doğrayın. Sarımsakları sadece soyun ve bütün koyun. Havuçları da enine yuvarlak dilimleyin. Bir kaptan harmanlayın güvece aktarın.

Bir kasede salça, 1 bardak sıcak su, tuz, karabiber, kırmızı biber, zeytinyağını karıştırın ve malzemelerin üzerine dökün. Alüminyum folyo ile güvecin ağzını kapatın. Tüm sebzeler pişene kadar orta ateşte pişirin. Sıcakken üzerine kaşar peyniri rendesi koyarak servis yapın.

