



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE GÜVECİ (ETSİZ)

200 gram karnabahar
1 adet soğan
100 gram brokoli
3 diş sarımsak
5 adet mantar
1 adet patlıcan
2 adet sivri biber
5 çorba kaşığı zeytinyağı
Köri, kekik, kırmızı biber, karabiber
Yarım ekmek hamuru

Sebzelerin hepsini aynı boyda küçük küçük doğrayın. Üzerine ezilmiş sarımsak, baharatlar ve zeytinyağını koyup karışımı güveç kaplarına paylaştırın. Ekmek hamurundan büyük yuvarlaklar yapıp güvecin üzerine kapatın. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Sıcak sıcak ekmeğiyle beraber servis yapın.



Fotoğraf "püre" tarafından gönderildi. 02.02.2021