



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE GÜVECİ

- 3 çorba kaşığı margarin
- 1 adet kuru soğan
- 4 diş sarımsak
- 1 adet havuç
- 1 adet patlıcan
- 1 adet kabak
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 tutam maydonoz
- 1 çay bardağı barbunya veya kuru fasulye
- 1 çay kaşığı kişniş, feslegen, köri

Barbunya ve fasulyeleri bir gece evvelden ıslatıp, ertesi gün haşlayın. Güvecinize margarini koyun, küp küp doğranmış kuru soğan ve sarımsağı kavurun. Etleri ekleyin ve suyunu bırakıp çekene kadar soteleyin. Salçayı ekleyin ve 5 dakika kavurun. Haşlanmış barbunya kuru fasulyeler ve mısırı ekleyin. Etler yumuşayınca kadar 1 su bardağı su ile pişirin. Doğranmış sosis, kişniş, köri, fesleğen ve kekik ilave edin. 10 dakika daha pişirdikten sonra, maydanoz serpererek servis yapın.