



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ BÜTÜN TAVUK

1 büyük tavuk
yarım kilo patlıcan
250 gr. fasulye
2 tane kabak
Tuz
Su
2 tane soğan
3 tane domates
3 tane dolmalık biber
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ

Soğanlar ince doğranır, tencereye ayıklanmış fasulye, soğan, yağ sote eder gibi biraz pişirilir. Pasta tenceresine veya bir kalıba kavrulmuş olduğumuz fasulyeler yayılır. Doğrayıp tuzlu suya attığımız patlıcanlar sıkılarak fasulyenin üzerine konur daha sonra doğranmış dolma biberi ilave edilir. Her sebzenin arasına tuz serpilir, en üste tavuk küçük parçalara ayrılarak yerleştirilip dilimlenmiş domates ilave edilir. Üstüne çıkıncaya kadar su ilave edip kızgın fırına verilir.