



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ GÜVEÇ

Biber salçası 1 yemek kaşığı  
Domates 2 adet  
Domates salçası 2 yemek kaşığı  
SuperFresh Soğan 1/2 paket  
Patates 2 adet  
Patlıcan 2 adet  
Sarımsak 1 baş  
Sivri biber 3 adet  
Su 3 yemek kaşığı  
SuperFresh Taze Fasulye 1 paket

Tereyağı  
1 yemek kaşığı

Patlıcanları alacalı soyun ve iri iri küpler halinde doğrayın, küp doğranmış patatesleri patlıcanlardan biraz daha küçük küpler halinde doğrayın.

SuperFresh Doğranmış Tatlı Beyaz Soğan'ı zeytinyağı ile bir tavada kavurun.

SuperFresh Doğranmış Tatlı Beyaz Soğanların üzerine sırasıyla, patlıcan, patates, SuperFresh Taze Fasulye, biber ve sarımsakların yarısını ekleyip tuz ve karabiber serpin.

Ardından aynı sırayla iri doğranmış sivri biberleri ilave edin ve yine tuz ve karabiber ekleyin.

Salçaları suda açın, kabukları soyulmuş küp doğranmış domateslerle karıştırın ve güvecin üzerine dökün.

Üzerine zeytinyağını gezdirin ve tereyağını küçük küpler şeklinde en üste yerleştirip ateşe alın. 35-45 dakika orta ateşte pişirin.

