



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ GÜVEÇ

- 1/2 Kg. kuşbaşı et
- 2 Orta boy patates
- 1 Orta boy patlıcan
- 1 Orta boy kabak
- 1 Avuç fasulye
- 1 Orta boy soğan
- 1 Avuç bamyası
- 3 Orta boy domates
- 3 Sivribiber
- 1 Çorba kaşığı yağ
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 3-4 Diş sarımsak

Kuşbaşı doğranmış patatesi güvecin içine yerleştirerek üzerine etleri koyunuz. Sırasıyla kılçıkları çıkarılmış fasulyeyi, kuşbaşı doğranmış kabak ve patlıcanı, ayıklanmış bamyayı çekirdek yatağı çıkarılmış biberi, kıyılmış soğanı, sarımsak ve yağın katınız. Tuzunu serpip üzerine halka şeklinde kesilmiş domates dilimleri ile örtterek 1,5 su bardağı sıcak su ilâve ediniz.

Üzerine yağlı kağıt kapatıp, kapağını örtterek fırında 1,5 saat pişiriniz.

Not: Ocak üzerinde pişirilecekse önce et pişirilir, pişme durumu dikkate alınarak sırası ile sebzeler ilâve edilir.
