



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE GÜVECİ

2 adet patlıcan
2 adet patates
500 gram taze fasulye
2 adet orta boy soğan
3 adet sivri biber
1 baş sarımsak
2 adet domates
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2-3 yemek kaşığı su
Tuz
Karabiber
Pul biber
Zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı

Patlıcanları alacalı soyun ve iri iri küpler halinde doğrayın, patatesleri patlıcanlardan biraz daha küçük küpler halinde doğrayın. Güvece sırasıyla soğan, patlıcan, patates, fasulye, biber, sarımsakların yarısını ekleyin tuz ve karabiber de serpin. Ardından aynı sırayla geri kalan sebzeleri ilave edin ve yine tuz ve karabiber ekleyin. Salçaları suda açın, 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.



Fotoğraf "nurdane" tarafından gönderildi. 17.09.2020