



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİLİÇ GÜVEÇ

- 1 Kg Keskinoglu Kalça Kuşbaşı
- 1 Adet kabak
- 100 gr taze fasulye
- 3 Adet domates
- 1 Adet patlıcan
- 2 Adet sivri biber

Keskinoğlu kalça kuşbaşı etlerini bir miktar su ile birlikte tencereye koyup suyunu çekinceye kadar pişirin. Sebzeleri de pişme sırasına göre tencereye ilave edin. Ayrı bir yerde patlıcanları yağda kızarttıktan sonra tencereye yerleştirin. Daha sonra domates, tuz ve yeşil biberi ekleyin. 5 dakika pişirmeye bırakın. Karışımı porsiyonluk güveçlere alın ve 200 °C de 20 dakika pişirip sıcak olarak servis yapın.

