



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİLİÇ GÜVEÇ

Malzemesi (6 kişilik):

1 tavuk
1 orta boy soğan
200 g taze fasulye
2 patates
1 patlıcan
1 kabak
2 sivribiber
3 domates
1 çay bardağı su
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı:

Tavuğu yıkayıp parçalara ayırın. Soğanı soyup söğüş doğrayın. Sebzeleri temizleyin. Patlıcan, patates ve kabağı iri küpler halinde doğrayın. Sivribiberi 4-5 parçaya kesin. Fasulyeleri küçük küçük doğrayın. Domatesleri halka şeklinde dilimleyin. Güveci yağlayıp domates dışındaki sebzeleri yerleştirin. Üzerine tavuk parçalarını dizin. Su, tuz ve karabiber ekleyin. Domates dilimlerini yerleştirin. Kapağı kapalı olarak 180 dereceye ayarlanmış fırında 1 saat pişirin. Sıcak olarak servis yapın.