



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİLİÇ GÜVEÇ

Eyüp Sevinç

4 adet piliç göğüs
2 adet havuç
2 adet kabak
2 adet soğan
2 adet patlıcan
1 adet kırmızı çarliston biber
1 adet yeşil çarliston biber
200 gr. kaşar peyniri
½ çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Piliç göğüslerini kuşbaşı doğrayın. Havusu, kabağı, soğanı, patlıcanı ve biberleri küp küp doğrayın. Kaşar peynirini rendeleyn. Tavaya zeytinyağını koyun ve soğanı, biberleri ile ve havucu kavurun. Kuşbaşı doğranmış piliç göğüslerini ilave edin ve kavurma işlemine devam edin. Son olarak kabak ve patlıcanı ilave ederek kavurmaya devam edin Tuz ve biber ile tatlandırın ve ocaktan alın. Dört adet toprak güvece pay edin ve üzerine az zeytin yağı ile rendelenmiş kaşar peynirini koyun. Daha önceden 180 derecede ısıtılan fırına koyun ve kaşar peyniri kızarana kadar pişirin. Sebzeli Piliç Güveci, kızartılmış baharatlı ekmekler eşliğinde servis edin.

