



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SEBZELİ PİLİÇ GÜVEÇTE

2 piliç  
2 iri domates  
150 gram sakız kabağı  
100 gram bamyası  
2 küçük patlıcan  
250 gram ayşekadın fasulyesi  
2 baş soğan  
4 etli ve yeşil dolmalık biber  
1/2 bardak sadeyağ  
2-2.5 bardak tavuk suyu normal su da olabilir  
Tuz  
Karabiber

Patlıcanların kabuklarını alaca denilen biçimde yani bir parmak kabuk bırakmak, bir parmak kesmek suretiyle soymalı. Sonra bunları ortalarından ikiye kesip ikişer parmak kalınlığında dilimlere doğramalı. Patlıcanlar dilimlendikten sonra bunları eğik duran bir tabağa yerleştirmeli. Üzerlerine tuz serpip acımtırak sularının akıp gitmesi için bir kenara bırakmalı. Körpelerinden alınmış ayşekadın fasulyesinin yanlarındaki kılıçlıklarını tıraş edercesine ince kesip aldıktan sonra ortalarından enlililiklerine ikiye doğramalı ve bir kenara bırakmalı.

Bamyaların tepelerini külâh biçiminde yani sivri bir şekilde tıraş edercesine kestikten sonra içinde bir miktar su bulunan bir kaba atmalı. Kabağın üstünü kazıdıktan sonra uzunlamasına ortadan ikiye bölmeli. Çekirdekleri varsa bunları çıkarmalı ve ondan sonra ikişer parmak eninde dilimlere kesip bamyaların içine atmalı.

Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra bunları küçük dilimlere doğramalı. Soğanların kabuklarını ayıklayıp bunları çentilircesine ince doğramalı.

Sebzelerin ayıklanması sona erince bir tencereye yarım bardak sadeyağ koyup eritmeli. Yağ kızınca fasulyeleri iki - üç partide olmak üzere yağın içine atmalı ve tahta kaşıkla ikişer dakika karıştırıp sote ettikten sonra bir kevgirle süzüp tencereden çıkarmalı. Acı suyu süzöldükten sonra yıkanmış ve kurulanmış patlıcanları, fasulyelerden sonra kızgın yağa atıp karıştırmak suretiyle hafifçe kızartmalı. Sonra kevgirle süzerek tencereden alıp bir kenara koymalı. Tüyları yolunmuş içi çıkarıldıktan sonra tütsülenmiş ve bol suda yıkandıktan sonra da parçalara bölünmüş pilici, sebzelerin kızartılmaları ve böttürölmeleri sona erince kızgın yağa atmalı. Tencerenin kapağını örtmeli ve vakit vakit karıştırarak bu patlıcanları pembeleşinceye kadar yani 15 - 20 dakika kadar kızartmalı.

Piliçlerin kızartılmaları sona erince büyük güvece önce sote edilmiş ayşekadın fasulyesini yerleştirmeli. Bunların üstüne sırasıyla kabak ve bamyaları döşemeli. Bunların üstüne çentilircesine ince doğranmış soğanı yaymalı. Böttürölmüş patlıcanları ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük parçalara doğranmış biberleri döşemeli, sonra piliç parçalarını oturtmalı. Bunların üstüne domates parçalarını döşemeli ve sebzelerle piliçlerin kızartıldığı yağı gezdirerek dökmeli. Yeteri kadar tuz ve karabiber serptikten sonra iki - ikibuçuk bardak su veya et suyu döküp güvecin ağzını örtmeli ve bunu orta ısı bir fırına koymalı.

Ayşekadın fasulyesi iyice pişince yani gü-veç fırında 1 1/2-2 saat kadar kaldıktan sonra yemek gerektiği biçimde pişmiş olacağından güveci fırından almalı ve olduğu gibi sofraya çıkarıp servis yapmalı.

[ML® Fesencun için tıklayın](http://www.lezzetler.com)