



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİLİÇ GÜVEÇ

MALZEMELER

100 gr piliç (but tarafından kuşbaşı)
1 diş sarımsak
1/2 adet kelle soğan
1 adet kabuğu soyulmuş domates
1/2 adet dolmalık biber
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı biber
4 adet mantar
30 gr havuç
30 gr kabak

Kuşbaşı şeklinde kesilmiş piliçleri, ince doğranmış sarımsak ve soğanla sote edin. Üzerine mantar ve sebzeleri ilave edin. Bir çay bardağı su ile güveçte pişirin. Güveç 10 dakika fırında piştikten sonra pirinç pilavı ile servis yapın.