



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİLİÇ GÜVECİ

Malzemeler:

1 adet piliç yada 3-4 parça tavuğun but kısmı
2 adet kabak
2 adet domates
1 adet patlıcan
3-4 adet yeşil biber
100 gr. taze fasulye
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Yapılışı:

Piliç 4-5 parçaya, eğer butla yapıyorsanız butlar ikiye ayrılır güveç kabının alt kısmına konulur. Patlıcan alacalı soyulup büyük parçalar halinde, kabak kazınıp doğranarak, fasulyelerde ortadan kırılarak etlerin üzerine konur. Domatesleri kabukları soyulup fındık büyüklüğünde doğranır ve eklenir. Yağ tuz karabiber su ile birlikte konulup hafifçe karıştırılır. Ağızı kapalı olarak fırında veya ateşte 30-35 dk. kadar pişirilir.

[ML® Sosisli Tavuk Sarma için tıklayın](#)
