



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİLİÇ GÜVECİ

Üçyüz gram Ayşe kadın fasulyesi ayıklanır, 2 ufak patlıcan birer parmak ara ile soyulur, uzunluğuna ikişer parmak enliliğinde kesilir, tuzlanarak bir kenara bırakılır. 100 gram bamya ayıklanır, bir adet kabağın üstü kazınır. Bir tencereye yarım bardak sade yağ konur. Tencerede fasulyeler sonra patlıcanlar hafifçe sote edilir. Tencerede kalan yağa temizlenmiş iki pilıç konur ve 15 dakika kadar evire çevire kızartılır. Sonra bir toprak güveç içine önce fasulyeler dizilir. Üzerine diğer sebzeler yerleştirilir. Halka halka iki soğan doğranıp konur. En üste pilıçler yerleştirildikten sonra iki domates doğranıp döşenir. Pilıci kızarttığınız yağla beraber 2,5 bardak pilıç suyu konur, fırına verilir.
