



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİLİÇ GÜVECİ

1 adet piliç
2 çorba kaşığı margarin
2 küçük patlıcan
100 gr. taze fasulye
100 gr. bamya
100 gr. kabak
2 adet dolmalık biber
2 orta boy domates
8 küçük soğan
2,5 su bardağı su
tuz

Sebzeler yıkanır, ayıklanır, doğranır, soğanlar ayıklanıp dörde bölünür, domatesler küçük küçük doğranır, yağ bir tencerede kızdırılır, domates dışındaki bütün sebzeler birkaç dakika kızgın yağda çevrilir, süzerek çıkarıldıktan sonra aynı yağda piliç bir bütün olarak kızartılır. Kaynar su konularak 45 dakik kaynatılır. Daha sonra kemiklerinden ayrılır. Sebzeler bir güvece yoksa bir tencereye konur, piliç etleri ve domatesler üzerine konur. Tuzunu ve suyunu koyarak kapağı kapalı olarak fırına sürülür.