



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VEJETARYEN GÜVECİ

4 kişilik Gerekli malzeme:

2 patlıcan

2 kabak

300 gr dondurulmuş taze fasulye

5 domates

3 havuç

4 patates

2 soğan

2 diş sarımsak

5 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Patlıcan ve kabakların uçlarını temizleyip tavla zarı şeklinde doğrayın. Soğan ve domatesleri soyup ince halkalar şeklinde dilimleyin. Sarımsakları soyup ezin. Havuçları temizleyip ince halka şeklinde dilimleyin. Patatesleri soyup küp doğrayın. Taze fasulyeleri ortadan ikiye kesin.

Hazırladığınız tüm sebzeleri sırasıyla 4 güveç kabının içine kat kat yerleştirin. Üzerine tuz ve karabiber serpip zeytinyağı gezdirin. Üzerlerini alüminyum folyo ile kapatıp 170 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Folyoyu çıkarıp 5 dakika daha pişirin. Fırından çıkarıp servis yapın.
