



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI GÜVEÇ

1 adet iri kuru soğan
2 adet kabak
2 adet patates
15-20 adet fasulye
2 adet patlıcan
2 diş sarımsak
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
3 adet domates

Güveç kabına kuşbaşı doğranmış patlıcan, kabak, patates, bir kaç parçaya bölünmüş fasulye konur. Üzerine ince kıyılmış soğan, sarımsak, tuz, şeker ve rendelenmiş domates eklenir. İyice harmanlandıktan sonra zeytinyağı gezdirilir. Kapak kapatılır. Önce hızlı ateşte 10 dakika pişirilir. Sonra kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Ilık ya da soğuk olarak servise sunulur.