



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI GÜVEÇ TÜRLÜSÜ

250 gram ayşe fasulye
2 adet orta boy kabak
150 gram bamy
3 adet orta boy domates
1/2 su bardağı rafine yağı
1,5 su bardağı su
2 adet orta boy soğan
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 adet orta boy patlıcan
4 adet dolma biber
1 çay kaşığı tozşeker

- 1) Bütün sebzeleri temizleyip hazırlayınız.
- 2) Güvecin dibine fasulyeleri, üzerine kabak ve bamyayı, onun da üzerine tuzu, tozşeker, domates ve zeytinyağını koyunuz. Temizlenmiş soğanları ortadan enine yarıp üzerine diziniz.
- 3) Güvecin kapağını kapatıp ağır ateşte sebzelerin bırakacağı suyu çekip sarı bir renk alıncaya kadar 20-25 dakika pişirip suyunu ilâve edip 1 saat daha pişiriniz.
- 4) Patlıcanları kızgın yağda 2 dakika kızartıp biberlerle birlikte güvecin üzerine diziniz.
- 5) 30 dakika daha pişirip ateşten aldıktan sonra soğutup servis yapınız.