



Guvec De Turlu

Türlü Güveci



30 fèves fraîches (250 gr.)
2 aubergines moyennes
1 courgette moyenne
2 pommes de terre moyennes
4 grosses tomates
6 piments
1,5 tasse de thé d'huile de tournesol
3 oignons moyens
2 cuillères à café de sel

Nettoyez les arêtes des fèves, lavez puis coupez à deux doigts de largeur. Épluchez les aubergines, laissez attendre dans l'eau salée pendant ½ heures puis coupez en demi-cercle. Épluchez les courgettes, puis coupez comme les aubergines.
Coupez l'oignon finement, sortez les pépins des piments puis coupez en gros. Épluchez les pommes de terre, coupez à la taille d'une noix. Épluchez les tomates, puis coupez en petit morceaux.
Prenez une casserole en terre (Guvec), saupoudrez des oignons tout en bas, placez les haricots dessus, puis saupoudrez un peu d'oignon, de piment et de tomate.
Placez les courgettes, puis des oignons, des piments et des tomates. Placez les pommes de terre, puis des oignons, des piments et des tomates. Mettez les aubergines tout au dessus, puis rajoutez les oignons, les tomates et les piments qui reste.
Saupoudrez du sel, versez de l'huile puis placez à haute température. Faites cuire à haute température pendant 10 minutes puis baissez la température. Laissez cuire encore 1,5 heure.
Retirez du feu mais n'ouvrez pas le couvercle pendant 15 minutes. A la fin du temps, mélangez sans écraser puis mettez dans les assiettes.

N-B; Vous pouvez préparer ce plat dans une casserole en métal, mais le bol en terre donne un goût spécial aux légumes avec son odorat.