



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

TÜRLÜ GÜVECİ



30 Adet taze fasulye (250 gr.)
2 Adet orta boy patlıcan
1 Adet orta boy kabak
2 Adet orta boy patates
4 Adet iri domates
6 Adet sivri biber
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı
3 Adet orta boy kuru soğan
2 Tatlı kaşığı tuz

Fasulyenin kılçıkları temizlenir, yıkanır, iki parmak kalınlığında doğranır. Patlıcan ubuklu soyulur, tuzlu suda yarım saat bekletildikten sonra, yarım daire şeklinde doğranır. Kabağın kabukları kazınır, patlıcan gibi doğranır.
Kuru soğan ince yemeklik doğranır, biberin tohumları çıkarılır, iri doğranır. Patatesin kabukları soyulur, ceviz büyüklüğünde doğranır. Domates soyulur, kp küp doğranır.
Toprak bir güveç alınır, en altına biraz soğan serpilir, üzerine fasulye yerleştirilir, üzerine biraz soğan, biber, domates, serpilir.
zerine kabak yerleştirilir, üzerine biraz soğan, biber, domates serpilir. Patates yerleştirilir, üzerine soğan, biber, domates serpilir. En üste patlıcan konur, kalan soğan, biber, domates serpilir.
En üste tuz serpilir, ayçiçek yağı gezdirilir. Güveç harlı ateşe yerleştirilir. 10 dakika harlı ateşe piştikten sonra ocak kısılır, 1,5 saat daha pişirilir.
Türlü güveci ateşten alınır, 15 dakika kapağı açılmaz. Süre sonunda sebzeler ezilmeyecek şekilde karıştırılır, servis tabaklarına konur.

Not: Bu yemek metal tencerede de piřirilebilir, ancak toprak gvecin kendine özgü kokusu sebzelere ayrı bir lezzet verir.