



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 sođan
2 Tatlı kaşığı tuz

Fasulyenin kılıkları temizlenir, yıkanır, iki parmak kalınlığında doğranır. Patlıcan ubuklu soyulur, tuzlu suda yarım saat bekletildikten sonra, yarım daire Őeklinde 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 yerleŐtirilir, üzerine biraz soğan, biber, domates, serpilir.
zerine kabak yerleŐtirilir, üzerine biraz sođan, biber, domates serpilir. Patates yerleŐtirilir, üzerine sođan, biber, domates serpilir. En üste patlıcan konur, kalan sođan, biber, domates serpilir.
En üste tuz serpilir, ayçiçek yağı gezdirilir. Güveç harlı ateŐe yerleŐtirilir. 10 dakika harlı ateŐte piŐtikten sonra ocak kısılır, 1,5 saat daha piŐirilir.
Türlü güveci ateŐten alınır, 15 dakika kapağı açılmaz. Süre sonunda sebzeler ezilmeyecek Őekilde karıŐtırılır, servis tabaklarına konur.

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