

Sebzeli Güveç

Toplam 160 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 70 dk

6 kişilik

Kolay

~190 kcal

Açılış 5/10

Patlıcan, patates, kabak ve biberin toprak kapta yavaş piştiği sebze yemeği.

Malzemeler

- 2 adet Patlıcan
- 2 adet Patates
- 2 adet Kabak
- 3 adet Biber
- 3 adet Domates
- 0.5 çay bardağı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 2 diş Sarımsak

Yapılış

1. Patlıcan, kabak, patates ve biberi iri doğrayın.
2. Sebzeleri güveç kabına sertten yumuşağa doğru yerleştirin.
3. Domates, zeytinyağı, sarımsak ve tuzu karıştırıp üstüne dökün.
4. Kabak patlıcan buhar içerisinde kalsın ve sebzeler kurumadan pişsin.
5. 180°C fırında 70 dakika pişirin, sert sebzeler çiğ kalmasın.
6. 10 dakika dinlendirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri iri bırakarak uzun pişirme sonunda ezilmeden kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında sade pilavla servis edin.