

# Sebzeli Güveç

Toplam 90 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 70 dk

6 kişilik

Kolay

~190 kcal

Açılış 5/10

Patates, kabak ve biberin toprak kapta yavaş piştiği sebze yemeği.

## Malzemeler

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

## Yapılışı

1. Sebzeleri iri doğrayın. Güveç kabına alın.
2. Domates, zeytinyağı ve tuzu ekleyip karıştırın.
3. Güveci 180°C fırında 65-70 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Sebzeleri iri bırakıp uzun pişirme sonunda ezilmeden kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında sade pilavla servis edin.