

Sebzeli Pilic Guvec

Malzemeler

4 adet pilic gogsu,
2 adet havuc,
2 adet kabak,
2 adet sogan,
2 adet patlican,
1 adet yesil carliston biber,
200 gram kasar peyniri,
Yarim cay b. zeytinyagi,
Tuz ve biber.

Yapilisi

Pilic gogusleri kusbasi dogranir. Havuc, kabak, sogan, patlican ve biberler kup kup dogranir. Kasar peyniri rendelenir. Tavaya zeytinyagi koyularak sogan, biberler ve havuc kavrulmaya baslanir. Kusbasi dogranmis pilic gogusleri ilave edilerek kavurma islemine devam edilir. Son olarak kabak ve patlicanin eklenmesinin ardindan bir sure daha kavurma islemine devam edilir. Tuz ve biber ile tatlandirilip ocaktan alinir. Dort adet toprak guvece pay edilen sotenin uzerine az zeytinyagi ve rendelenmis kasar peyniri koyulur. Daha onceden 180 derece isitmis oldugumuz firina konur ve kasar peyniri kizarana kadar pisirilir.