KARIŞIK SEBZE KIZARTMASI

2 patlıcan
2 kabak
2 patates
yarım kg yeşil biber
Kızartmak için sıvı yağ
Sosu için
1 kaşık sıvı yağ
3-4 domates
1 kaşık salça
3-4 sarımsak
Tuz
yarım demet maydanoz

Patlıcan ve kabak halka halka doğranıp kızgın yağda kızartılır. Patatesler soyulup kızartmalık doğranıp, kızartılır. Biberler yıkanıp kurulanır. Sapları kesilip uç kısımları bıçakla hafifçe çizilir. Kızgın yağda kızartılıp diğer kızaran malzemelerle aynı kaba konur. Diğer bir kapta soyulup küp küp doğranan domatesler 1 kaşık sıvı yağla ve salçayla kavrulur. sarımsaklar küçük doğranır ve bu sosa ilave edilir. Domatesler pişip fazlaca suyunu çekmeden üzerine küçük doğranmış maydanoz ilave edilir. Tuz da ilave edilen sos kızartılan malzemelerin üzerine dökülüp sıcak sıcak yenir.

© lezzetler.com tarif no:36674 • adı:Karışık Sebze Kızartması • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:32