



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

RATATOUILLE

1 adet patlıcan
1 adet kabak
1 adet dolmalık kırmızı biber
5 adet domates
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 adet defne yaprağı
1 dal taze kekik
1 dal biberiye
3 yaprak fesleğen
2 yaprak nane
Zeytinyağı
Karabiber
Tuz

Kabak, patlıcan ve biberi halka halka doğrayın.
Patlıcanları 10 dakika kadar tuzlu suda bekletip acısını çıkartın.
Tencereyi ocağa koyup ısıtın.
Bu arada soğanı ve sarımsağı rendeleyin.
Tencere ısınınca tabanını kaplayacak kadar zeytinyağını, soğan ve sarımsağı ekleyin.
Renkleri şeffaflaşana kadar kavurun.
Patlıcanları sıkarak sudan çıkartın.
Sebzeleri kavrulmuş soğanların üzerine ekleyin.
Ara sıra karıştırarak pişirin.
Diğer tarafta domatesleri rendeleyip yemeğin üzerine ekleyin.
Eğer domatesler yeterince sulu değilse sebzelerin üzerini geçecek kadar su ekleyin.
Taze otları eliniz ile parçalayarak tencereye atın.
Tuzu ve karabiberi ilave edip kapağını kapatın.
Altını kısıp 40 dakika kadar ağır ateşte pişirin.



