



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RATATUY

4 patates
2 domates
1 patlıcan
1 kabak
1 havuç
Sosu için:
3-4 sivri biber
2 domates
1 soğan
1 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Sıvıyağ
Üzeri için:
1 kase kaşar rendesi

Sebzeleri soyup yuvarlak halkalar halinde dilimliyoruz. Öte yandan sos için soğan, sarımsak ve sivri biberi rondodan geçiriyoruz. Tavaya sıvı yağ koyup kızdırıyoruz. Rondodan geçirdiğimiz biber ve soğanları tavaya alıp kavuruyoruz. Domatesleri de rondodan geçirerek tavamıza alıp tuz ve karabiberi koyup 3-4 dakika bunları soteliyoruz. Kare fırın kabımızın içine harcımızı boşaltıyoruz ve dilimlediğimiz sebzeleri sıra sıra tepsimize diziyoruz. Tepsimizi alüminyum folyo ile kapatıp önceden ısınmış 200 derece fırında sebzeler yumuşayana kadar pişiriyoruz. Daha sonra fırından çıkarıp üzerine 1 kase kaşar rendesi serpip tekrar 5 dakika fırınlıyoruz. Üzerleri kızarınca fırından çıkarıp servis yapıyoruz.

