



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSLU KARIŞIK KIZARTMA

2 adet büyük patates

1 orta boy kabak

1 orta boy patlıcan

1 adet domates

Bulamak için:

Un

Kızartma için:

Zeytinyağı

Sos için:

1 fincan kalın yoğurt

2 diş sarımsak

1/2 salatalık

Tuz

Dereotu

Tüm kızartılacak sebzeler eşit kalınlıkta ince dilimlerde kesilir. Eğer patlıcan acı olmasından şüpheleniyorsanız, tuzlu suda bir süre bekleterek acı suyunu süzün. Tavada yağı kızdırıp öncelikle patatesleri kızartalım. Daha sonra sırasıyla kabak ve patlıcanı una bulayıp kızartın. Kızarmış sebzelerinizi havlu kağıt serili kaplara koyarak fazla yağın akmasını sağlayın. Kızartmalarınızı servis yapana kadar sıcaklığını korumak içinse ılık fırın içinde bekletebilirsiniz. Sosu hazırlamak için biraz tuz ile ezilmiş sarımsak ve bir kaptaki yoğurt, doğranmış salatalık ile karıştırın. Üstüne dereotu serpip zeytinyağı gezdirebilirsiniz.

