



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI SEBZE GÜVECİ

Posta Gazetesi

- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet kuru soğan
- 4 diş sarımsak
- 1 adet havuç
- 2 adet patlıcan
- 1 adet kabak
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 1 adet domates
- 1 çay bardağı doğranmış maydanoz
- 1 çorba kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal - arzunıza göre
- 1 çay bardağı doğranmış salatalık turşusu
- 1 adet limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı kişniş
- 1 tatlı kaşığı köri
- 1 tatlı kaşığı fesleğen

Patlıcanların kabuklarını soymadan küp küp dorayın ve 15 dakika tuzlu suda bekletin. Tereyağında, küp küp doğranmış soğan ve sarımsağı kavurun. Salçayı ekleyerek, küp küp doğranmış domatesle beraber soteleyin. Tüm küp küp doğranmış sebzeleri, baharatlarla harmanlayarak güvecinize ekleyin ve karıştırın. Kısık ateşte sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Limon suyu, turşu ve maydanoz ekleyerek servis yapın.

