



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ SEBZE ŞÖLENİ

- 1 adet küçük kereviz
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 2 adet kabak
- 1 parça balkabağı
- 6 7 adet taze soğan
- 1 adet patlıcan
- 2 adet domates
- 3 çay bardağı
- Ravika Zeytinyağı
- Dereotu
- Dövülmüş ceviz

Patlıcan, kereviz, patates, havuç ve bal kabağını minik küpler halinde doğrayın. Taze soğanı ve kabakları uzun dilim halinde ince ince kesin. Doğramış olduğunuz malzemeleri zeytinyağında kızartın. Ayrı bir tavaya 2 3 yemek kaşığı kadar Ravika zeytinyağı koyun. İçine havuç, kereviz, patates, bal kabağı ve taze soğanı sırasıyla ekleyerek kavurun. Tavadaki karışıma rendelenmiş 1 domates ekleyin ve bir süre de domatesin suyuyla pişmesi sağlayın. Son olarak dövülmüş ceviz ekleyip ocaktan alın. Soğuduktan sonra karışıma dereotu da ekleyip kabak dilimine sarın. 2 yemek kaşığı Ravika Zeytinyağında rendelenmiş 1 domates kavurup kabakların üstüne dökün. Üzerine ceviz ilave ederek servis edin.

