



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇITIR SALATA

2 Adet patlıcan
2 Adet kabak
2 Adet patates
2 Adet domates
3-4 Adet sivribiber
2-3 Diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
Kırmızı pulbiber
2-3 Su bardağı sıvıyağ (kızartmak için)
Tuz

Hazırlanışı

Kabak, patlıcan ve patatesi ufak küp şeklinde doğrayın.

Bir tavada sıvıyağı kızdırıp sırayla sebzeleri kızartın ve bir kenarda bekletin.

Domatesi rendeleyin, sarımsağı ince kıyın, sivribiber ve maydanozu ince ince doğrayın.

Küçük bir tavada 1 yemek kaşığı sıvıyağı kızdırıp sarımsak, maydanoz, domates, sivribiber, tuz ve pulbiberi ilave edin.

Kısık ateşte sos kıvamına gelinceye kadar pişirin.

Kızarttığınız sebzeleri derin bir servis tabağına alın.

Üzerini hazırladığınız domates sosu ile kaplayın.

Maydanoz ile süsleyerek servis yapın.