



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİZME SEBZELİ KUŞBAŞI

1 kg kuzu kuşbaşı
1 baş soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Sebzeler:
2 adet patates
2 adet kabak
2 adet patlıcan
2 adet karpas biber
2 adet dolma biber
Kızartma yağı
Üzeri için:
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Sebzeler soyulur, uzun uzun dilimlenir. Yağda kızartılır. Yuvarlak tepsinin kenarlarına, halka şeklinde şık olarak dizilir. Diğer yanda ince kıyılmış soğan, kuşbaşı ve tereyağı tavaya konur, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Tuz eklenir. Tepside, ortada bulunan boşluğa dökülür. Su, salça, sıvıyağ ve tuz karışımı üzerine gezdirilir. Yağlı kağıtla kapatılır. 190 derece fırın verilir. Yaklaşık 25 dakika pişirilir.