



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖKÜM TENCEREDE ANASONLU TÜRLÜ

Bernardo

3 adet orta boy patates
1 adet patlıcan
Taze fasulye (2 avuç tutamıyla)
2 orta boy soğan
4 adet domates
2 adet sivri biber
8-9 tane sarımsak
1 yemek kaşığı salça
Su
Tuz
Karabiber
Anason
Sıvı yağ
Tereyağı

Döküm tencremizin en altına sırasıyla iri doğranmış soğanları diziyoruz. Üzerine sivri biberleri, taze fasulyeleri, 2 domatesi ve sarımsakların yarısını, küp doğranmış patatesleri, sonra küçük doğranmış patlıcanları, en üste geri kalan domatesleri ve sarımsakları ilave ediyoruz. Yağı da en son üzerinde gezdiriyoruz. 1 yemek kaşığı tereyağı da dizdiğimiz yemeğin üzerine koyuyoruz. 2 çorba kasesi kadar salçalı ve tuzlu suyu döküp orta ateşte yavaş yavaş pişiriyoruz.

