



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU KIZARTMA

Tülin Çakırođlu

4 Adet Domates
4 Adet Patates
2 Adet Kabak
10 Adet Çarliston biberi
2 Diş Sarımsak
1 Tatlı Kaşığı Sirke
1 Adet Kesme Şeker
1 Çay Kaşığı Tuz
Sıvıyağ

Domatesleri rendeleyerek bir tencereye koyalım. 1 çorba kaşığı sıvı yağ ilave edelim. 2 diş sarımsak rendeleyelim. Sirke, şeker ve tuz ilave ederek, kaynamaya bırakalım. Suyu uçup, domates rendesi koyulaşınca ocağı kapatalım. Ayrı bir tencerede, doğranmış patates, kabak ve çarliston biberleri sıvıyağında kızartalım. Kızaran sebzeleri servis tabağına koyalım ve önceden hazırlanmış domates sosunu kızartmaların üzerine dökelim. İsteğe bağlı olarak, yoğurt ilave edip, maydanozla süsleyelim.
