



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU KURUTULMUŞ SEBZELER

<https://www.sabah.com.tr>

- 1 kase kurutulmuş patlıcan
- 1 kase kurutulmuş domates
- 1 kase kurutulmuş kırmızı biber
- 1 adet büyük boy soğan
- 2 adet patates
- 3 adet rendelenmiş domates
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- Yarım çay bardağı sıvı yağı
- Tuz
- 3 diş sarımsak
- Karabiber
- Pul biber

Öncelikle kurutulmuş patlıcan, domates ve biberi tencerede haşlıyoruz. Yumuşadıktan sonra süzgece koyup süzülmesini bekliyoruz. Patatesleri halka halka doğrayıp kızartıyoruz. Yarım halka doğradığımız soğanları ve rendelenmiş sarımsağı yağda kavuruyoruz ve biber salçasını ekliyoruz. Salça da kavrulduktan sonra rendelenmiş domatesi ekleyerek biraz pişiriyoruz. Fırın kabının en altına patatesleri diziyoruz, üzerine haşladığımız sebzeleri koyup sosu döküyoruz. Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında pişiriyoruz.

