



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKMEKLİ KURU SEBZELER

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmeđ
- 200 gram kıyma
- 6 adet kurutulmuş patlıcan
- 2 adet kurutulmuş domates
- 2 adet kurutulmuş biber
- 1 adet soğan
- 1 kase yoğurt
- 6 diş sarımsak
- 2 adet kesme şeker
- 1 çorba kaşığı salça
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı karabiber, kırmızıbiber
- 1 çorba kaşığı tuz

Patlıcan, domates ve biberi tuzlu ılık suda yumuşaması için 10 dakika bekletin. Ekmeđi dilimleyerek küçük küpler kesin. Soğanı küp küp doğrayın, soteleyin. Kıymayı, baharatları ekleyerek sotelemeye devam edin. Şekeri, doğranmış üç diş sarımsağı içine ilave edin. Yumuşamış olan sebzeleri, 1 bardak suyu, salçayı ekleyip pişirin. Ekmekleri fırın tepsisine yayarak kızartın. Kızarttığınız ekmekleri servis tabağına aktarıp üzerine sebzeli sosu dökün. Üzerine sarımsaklı yoğurdu ilave edin. Tereyağında kırmızı biberi soteleyerek üstüne gezdirin. Servis yapın.

