



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETSİZ TÜRLÜ

4 adet domates  
2 adet sivri biber  
3 adet patates  
1 adet patlıcan  
2 adet kuru soğan  
2 avuç taze fasulye  
7-8 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 su bardağı su  
Tuz  
Karabiber  
Zeytinyağı

İlk olarak patatesleri soyun ve suda bekletin.  
Patlıcanları alaca soyup patateslerle aynı boyutta doğrayın ve tuzlu suya alın.  
Domatesi küp şeklinde doğrayın.  
Fasulyeleri ayıklayıp 2-3 parçaya ayırın.  
Soğanları ve sarımsakları da yemeklik doğrayın.  
Soğanları tencerenin tabanına yerleştirin.  
Ardından biberleri, onun üzerine de taze fasulyeleri ekleyin.  
Domates ve sarımsakların yarısını sebzelerin üzerine yayın.  
Patatesleri ve patlıcanları da yerleştirdikten sonra sarımsak ve domateslerin kalanını en üste yayın.  
Zeytinyağı ve ılık suyla erittiğiniz tuz ve salçayı da malzemelerin üzerine gezdirin ve yemeğinizi orta ateşte pişirin.

