



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRIN TORBASINDA TÜRLÜ

### Malzemeler

Kaç Kişilik 4

Yöntem

2 Adet kabak

1 Adet patlıcan

2 Adet domates

5-6 Adet sivri biber

2 Adet soğan

1 Baş sarımsak

10-15 Adet taze fasulye

Yarım tatlı kaşığı kimyon

3/4 Çay bardağı sıvıyağ

1,5 Kahve fincanı su

250 gr parça piliç eti

Tuz, karabiber

### Hazırlanışı

Bütün sebzeleri yıkayın.

Patlıcanların kabuklarını alaca soyup, kuşbaşı iriliğinde doğrayın.

Kabakların tüm kabuklarını soyup, kuşbaşı iriliğinde doğrayın.

Biberleri 1 santim aralıklarla kesin.

Fasulyeleri üçe bölün.

Soğanları küçük küçük doğrayın.

Domateslerin kabuklarını soyup, kuşbaşı şeklinde doğrayın.

Sarımsakların kabuklarını soyup, dövün.

Bütün sebzeleri büyükçe bir kaba alın.

İçine tuzu, karabiberi ve küçük doğranmış piliç etlerini ekleyip, karıştırın.

10-15 dakika sebzelerin sulanmasını bekleyin.

Ardından sıvıyağı ilave ederek tekrar karıştırın.

Yanmaz fırın torbasına sebzelerin tamamını doldurun ve torbanın içine 1,5 kahve fincanı su ilave edin.

Torbanın kendi teli ile ağzını baylayın.

Torbayı yatık olarak çelik tencereye yerleştirin.

İçine 1 parmak kalınlığında olacak şekilde su doldurun.

Torbanın üst kısmına bıçakla bir delik açın.

Tencerenin kapağını örtetek kısık ateşte pişirin.

Sosu ile birlikte servis yapın.