



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KABAKLI PATATES

½ kilo patates
1 adet orta boy kabak
2 adet kırmızı kapy biber
4-5 diş sarımsak
2 dal taze biberiye
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Kabağı küp küp doğrayın. Patatesleri kabaklarla aynı boyda olacak şekilde küp doğrayın. Kabakları ve patatesleri derin bir kaba alın. Kırmızı kapy biberlerin çekirdekli kısımlarını ayıklayıp irice doğrayın ve kaba ilave edin. Üzerlerine tuz, biberiye yaprakları, sarımsak, karabiber ve 5-6 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyip elinizle alt üst ederek karıştırın. Hazırladığınız sebzeleri fırın kabına aktarın önceden 220 dereceye ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin.