



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SEBZE MOZAIĐİ

Oktay Usta

1 Adet kabak
1 Adet patlıcan
1 Adet havuç
1 Diř sarımsak
1 Adet SoĐan
1 Adet Domates
1 Fincan tulum peyniri
Tuz
Karabiber
Orkide ZeytinyaĐı
FesleĐen

YAPILIřI

Kuru soğanı piyaz olarak doğruyoruz. Domateslerin kabuklarını soyup dilim dilim doğruyoruz. Fırın kabına soğanların üzerine yayıyoruz. Kabağı, havucu ve patlıcanı kabuklarıyla birlikte verev verev (yan yan) doğruyoruz. Fırın kabının aprazına bir sıra kabak, patlıcan, domates dikey olarak diziyoruz. DiĐer tarafla sarımsak, Orkide zeytinyağı, tuz, karabiber, fesleğenden oluşan bir sos hazırlıyoruz. Hazırladığımız sosu bütün sebzelerin üzerine gelecek şekilde döküyoruz. Fırın kabının alt kısmına yanm çay bardağı su döküyoruz. zerine tulum peyniri serpiyoruz. 170 derece ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişiriyoruz. Servise hazır hale getiriyoruz.

