



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SEBZE OTURTMA

3 adet orta boy patates
3 det büyük boy patlıcan
4-5 adet yeşil köy biber
1 adet orta boy soğan
4 diş sarımsak
Tuz
1 çay kaşığı pul biber
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı salça
1 su bardağı sıcak su

Patateslerin kabuklarını soyup halka şeklinde doğrayalım ve bir kaba alalım. Üzerine 1 çay kaşığı tuzu, sıvı yağı ve pul biberi ilave edip iyice harmanlayıp borcamda alalım. Borcamda patatesleri eşit şekilde dağıtıp yerleştirelim. Üzerine soğan halkalarını ve 2-3 parçaya böldüğümüz sarımsakları yerleştirelim. Biberleri yıkayıp orta kalınlıkta halka şeklinde doğrayalım. Biberlerin üzerine hafif tuz serpip harmanlayalım. j Sonra biberleri sıvı yağda hafif kızartalım. Patateslerin üzerine önce biber dilimlerini sonra da patlıcan dilimlerini yerleştirelim. Yemeğin üzerini domates ve biber dilimleri ile süsleyelim. Üzeri için; bir kaba salçayı ve sıcak suyu döküp iyice karıştıralım

