



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA SEBZE

1 kg kabak  
1 kg patlıcan  
1,5 kg patates  
2 domates  
3-4 adet yeşil biber  
4-5 diş sarımsak  
300 gr yoğurt  
Tuz

Patlıcanlar halka halka doğranarak tuzlu suda yarım saat bekletilir. Kabaklar halka halka doğranır. Patatesler soyularak parmak şeklinde doğranır. Fırın tepsinin yarısına alt kısmına patlıcanlar, patlıcanların üzerine kabaklar dizilir. Tepsinin kalan yarısına da tuzlanan patatesler dizilir. 180 derecede yarım saat pişirilir. Fırından çıkarmadan 5 dk. önce halka doğranmış domatesler ve biberler üzerine yerleştirilir. Sarımsaklı yoğurt ile servis yapılır.



Fotoğraf "abi" tarafından gönderildi. 31.10.2016