



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SEBZELER

<https://onedio.com>

150 ml zeytinyağı
1 patlıcan
1 soğan
3 diş sarımsak
800 gr patates
6 domates
12 kiraz domates
5 kabak
300 gr domates püresi
1 yemek kaşığı kekik ya da mercanköşk
2 yemek kaşığı maydanoz

Fırını 220 dereceye ayarlayın. Bir tavaya zeytinyağını ve patlıcanları alıp biraz soteleyin. Daha sonra onları bir kaseye alıp soğan ve sarımsakları soteleyin. Soğanları da kaseye alın. İçerisine domates, domates püresi 1 su bardağı su, kabak ve patatesleri alın. Baharatlarla lezzetlendirip karıştırın ve fırın kabına alın. Maydanoz serpiştirin ve biraz daha zeytinyağı ilave edip 30 dk pişirin. Sonrasında dereceyi 200'e düşürüp 30 dk daha pişirin.

