



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA TÜRLÜ

2-3 adet patlıcan
İstediğiniz kadar bezelye
2-3 kabak
1/2 kg kıyma
2-3 havuç
Nane
Pul biber
Karabiber
1-2 yemek kaşığı biber salçası ya da domates salçası

Kabakları, patlıcanları, havuçları, patatesleri küp küp doğrayıp az yağda kızartın. Kırmızıbiberleri de kızartın. Bezelyeleri haşlayın. Kıymayı soğanla kavurun. İçine baharatları katın. Kızaran bütün malzemeyi fırın tepsisine alın. Haşlanmış bezelyeyi ve en son üzerlerine kıymalı karışımı yayalım. Salçayı su ile inceltelim içine tuzunu ilave edelim ve kebabımızın üzerine gezdirelim. Yarım saat kadar fırınlayalım ve servis yapalım.