



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAZLIK KARIŞIK KIZARTMA

2 patates
2 patlıcan
3 domates
2 kabak
6 çarliston biber
Yarımçay bardağı zeytinyağı
Kimyon, sarımsak, karabiberi ve kırmızıbiber, Tuz.

Patateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Patlıcanları da fırında ya da ocakta közleyin. Kabakları da küp şeklinde doğrayıp hazırlayın. Tüm sebzeleri bir tepsinin içine alıp harmanlayın. Üzerine zeytinyağını ve baharatları döküp elinizle her yerine yedirin. Domatesleri de dilimlere bölüp aralarına yerleştirin. 200 derecedeki fırında ara ara karıştırarak 35 dakika kadar pişmeye bırakın. Fırından aldığınız sebzeleri bıçakla ezip biraz sulandırın. İçine közlenmiş patlıcanı da ekleyip servis tabağına aktarın. Daha sonra üzerine isterseniz domates sosu isterseniz de sarımsaklı yoğurt gezdirin.

