



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK SEBZE CİPSİ

2-3 adet havuç
2 adet kabak
2 adet patlıcan
2 adet orta boy patates
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
1 çay kaşığı kekik
2 diş rendelenmiş sarımsak

Tüm sebzeleri eşit büyüklükte ve ince ince dilimleyin. Dilimlediğiniz patatesleri soğuk suda 10-15 dakika bekleterek nişastasından arındırın. Bekleyen sebzeleri havlu kâğıt yardımıyla kurulayın. Ardından zeytinyağı ve baharatlarla sosunu hazırlayın. Yağlı kâğıt serdiğiniz tepsinize ayrı ayrı yerleştirin. Sosunu sebzelerle buluşturduktan sonra 200 derece fırında 25-30 dakika kadar pişirin.