



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KARIŞIK SEBZE

Malzeme:

2 adet kabak

2 adet patlıcan

2 adet patates

2 adet havuç

8 adet arpacık soğan

2 adet çarliston biber

1 tatlı kaşığı Teremyağ

2 çay bardağı su

Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Karabiber, tuz

Kabağı soyun ve iri küpler halinde doğrayın. Patlıcanları alacalı soyup iri küp şeklinde doğrayın. Sebzeleri bir tencerede 1 çay bardağı su, Teremyağ ve tuz ile birlikte diri kalacak şekilde haşlayın. Suyunu süzüp kenara alın. Soğanların kabuklarını soyup biberleri küçük küçük dilimleyin. Aynı tencerede doğradığınız biberleri ve soğanları zeytinyağında kavurun. Diğer yanda patates ve havuçları soyup küp şeklinde doğrayın. Yapışmaz yüzeyli bir tavaya zeytinyağını alıp patates, havuçları kavurun. Kavururken tuz ilave edin. Soğan ve biberleri kavurduğunuz tencereye hazırladığınız tüm sebzeleri ilave edin. Karabiber ve bir çay bardağı su ile 15-20 dakika pişirip sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.

---