



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI BİBERLİ SEBZE GÜVECİ

- 3 adet kırmızı biber
- 1 adet patlıcan
- 1 adet kabak
- 2 adet orta boy soğan
- 4 adet domates
- 1 tutam kıyılmış taze fesleğen
- 3 diş sarımsak
- 250 gr tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz

Ateşe dayanıklı tencerede, küp şeklinde doğradığınız soğanları sana ile orta hareketli bir ateşte renkleri değişene dek 3-5 dakika pişiriniz. Rendelenmiş sarımsakları ve kabuğu çıkarılmış, çekirdekleri alınmış ve rendelenmiş domatesleri ekleyerek 15 dakika daha pişiriniz.

Bir tavada, orta hararetili ateşte kırmızı biberleri az bir yağ ile sote ediniz. Yağın fazlasını süzerek atın ve domatesli karışım ile birlikte garnitür buketini ekleyiniz.

Uzunlamasına kesilmiş olan kabak ve patlıcanları ayrı ayrı 3-4 dakika kadar sote ediniz. Domatesli biberli karışıma ekleyiniz ve tuz-karabiber ile lezzetlendiriniz. Kabin ağzını folyo ile kapatınız ve önceden 200 derece ısıtılmış fırında 30 dakika pişiriniz.

Soğumaya bıraktığınız yemeğinizi, kıyılmış fesleğen yaprakları ile servis edebilirsiniz.

