



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖPOĞLU

- 1 Adet Orta boy patlıcan
- 3 Adet sivribiber
- 1 Adet Patates
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 4 Diş sarımsak
- 1 Adet havuç
- 1 Adet kabak
- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 adet patlıcan, patates, kabak, havuç ve 3 adet sivri biberi küçük küçük doğrayın. 1 kaşık yağı eritin ve sıvı yağı kızdırın. Sırayla patlıcan, patatesi kabak, havuç ve sivribiberleri kızartın. Kızarttığınız sebzeleri geniş bir kabin içinde karıştırın. 4 diş dövülmüş sarımsağı, 1 su bardağı yoğurdun içine alıp, sebzelerin üzerine gezdirin. 2 çorba kaşığı sıvı yağı kızdırın. İçine kırmızı biberi ekleyin. Yoğurdun üzerine döküp, servis yapın.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 02.01.2025