



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU AŞ

20 adet kuru biber
20 adet kuru patlıcan
10 adet kuru domates
6 adet patates
6 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvıyağ
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Kuru domates ılık suya ıslatılır. Kuru patlıcanlar ve biberler yumuşayana kadar haşlanır. Sonra hepsi iri şekilde doğranır. Patatesler soyulur, kızartmalık doğranır. Tepsie yayılır. Üzerine domates, biber ve patlıcan yerleştirilir. Doğranmış sarımsaklar serpilir. Salça, yağ, tuz ve su bir kapta kaynatılır ve sebzelerin üzerine dökülür. 200 derece fırında 35-40 dakika pişirilir.