



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUTULMUŞ SEBZE TÜRLÜSÜ

- 400 gram kuşbaşı dana et
- 1 yemek kaşığı biber saltası
- 1'er çay kaşığı nane, toz biber ve tuz
- 1 kase dolusu kurutulmuş: patlıcan, biber, domates, bamya, fasulye
- 1 adet kuru soğan
- 1 diş sarımsak

Kurutulmuş sebzeleri sıcak suda yıkayın. Suyu döküp yeniden sıcak suyla doldurun ve bekletin. Bir tencereye bir yemek kaşığı yağ ekleyin. İçine soğanı küp küp kesip ilave edin. Ardından sarımsağı rendeleyin ve eti ekleyip kızartın. Baharatları ve salçayı ekledikten sonra kuru sebzelerin suyunu dökün. Tencereye 2/5 su bardağı su ekleyin. Kaynamaya bırakın. Ortalama 30 dakika sonra ocaktan alın yemeğiniz servise hazır.

