



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RATATOUILLE

- 2 adet büyük boy domates
- 3 diş sarımsak
- 1 adet kabak
- 1 adet patlıcan
- 2 adet kırmızı biber
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kuru nane

Domatesleri ve sarımsağı rendeleyin. Domatesleri tavada suyunu çekene kadar pişirin. Piştikten sonra ısıya dayanıklı servis tabağına alın.

Ayrı bir yerde kabukları soyulmamış kabakları, patlıcanları ve biberleri ince ince dilimleyin.

Bir kaptaki zeytinyağı ve tuzu harmanlayın. Hazırladığınız domates harcının üzerine sebzeleri sırasıyla dizin. En son üzerine bir miktar daha zeytinyağı gezdirip nane serpin.

Üzerini folyo ile kapatıp 30 dakika pişirin. Ardından folyoyu açıp üzeri kızarana dek pişirin. Piştikten sonra dilerseniz kaşar rendeleyip servis yapabilirsiniz.

