



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RATATOİLLE

5 kabak
5 patlıcan
1 tatlı kaşığı tozşeker
5 kırmızı dolmalık biber
4 domates
Yarım su bardağı zeytinyağı
5 soğan
6 diş sarımsak
1 çay kaşığı kişniş tohumu
2 dal frenkmaydanozu
Tuz
Karabiber

Kabakların uç kısımlarını kesip uzunlamasına 1 cm eninde dilimleyin. Soğanları soyup doğrayın. Biberleri temizleyip uzunlamasına dörde kesin. Patlıcanların uç kısımlarını kesip ince halka şeklinde dilimleyin. Tuzlu suda 10 dakika bekletip iyice süzün. Sarımsakları soyup ezin. Domatesleri soyup doğrayın. Zeytinyağının yarısını tavada ısıtın. Patlıcanları yağa ilave edip iki taraflı kızartın. Kâğıt havlu üzerine alıp yağını çektin. Kabak ve biberleri yağa ilave edip kızartın. Kâğıt havlu üzerine alıp yağını çektin. Kalan yağı ayrı bir tavada kızdırıp soğan ve sarımsağı soteleyin. Domates, şeker, kişniş tohumu, tuz ve karabiberi ekleyip pişirin. Kabak, patlıcan ve biberleri bir tavaya alın. Domates sosunu sebzelerin üzerine döküp 10 dakika kısık ateşte pişirin. Soğuyunca servis tabağına alıp frenkmaydanozu ile süsleyin. Servis yapın.

