



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RATATOUILLE

2 adet kabak
2 adet patlıcan
2 adet domates
1 ay bardağı zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı kekik
3 dal taze biberiye
Yarım ay bardağı zeytinyağı

Patlıcanları kabuklarını soymadan ince ince dilimleyin.

Tuzlu suda 15 dakika kadar beklettiğiniz patlıcan dilimlerini süzüp kurulayın.

Kabakları ve domatesleri de aynı şekilde dilimleyin.

Tüm sebzeleri derin bir kaseye alıp zeytinyağı, tuz ve baharatları üzerine ekleyin ve harmanlayın.

Varsa döküm tavayı yoksa fırın kabını yağlayıp sebze dilimlerini patlıcan-kabak-domates sırasıyla birbirinin üzerine kısmen kapatacak şekilde dizin.

Kalan zeytinyağını da üzerine gezdirin.

Fırını 190 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra yemeği fırına verin.

25-30 dakika kadar pişirdiğiniz ratatouille'u sıcak servis edin.

