



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RATATOUILLE

<https://acunn.com>

2 adet domates
2 adet patlıcan
2 adet kara kabak
2 adet yeşil kabak
1 adet soğan
1/4 sarımsak
2 yaprak fesleğen
2 adet biberiye
1 dal kekik
50 gram zeytinyağı
20 gram balsemik
Tuz
Karabiber

Bütün sebzeler slays makinesinde yuvarlak kesip sahana yerleştirin. Sosunu ekledikten sonra 150 derecede, 25 dakika pişirin.

Sos için: Yukarıda belirtilen sebzeleri 1 santimetre boyutunda yuvarlak kestikten sonra kalan diğer parçaları soğan, sarımsak ve zeytinyağı ile soteleyin ve biraz sebze suyu ilave edip püre haline gelinceye kadar devam edin. Sahanda sebzelerin üzerine 1 kepçe ilave edin ve fırınlayın.

