



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## RATATOUILLE

### Malzemeler

200 gr. kabak  
200 gr. patlıcan  
2 adet bahçe domatesi  
1'er adet kırmızı ve yeşil dolmalık biber  
1 adet soğan  
2 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
Kekik, defne yaprağı, fesleğen ve mercanköşk  
100 ml. su  
Tuz ve karabiber

### Hazırlanışı :

Sebzeleri temizleyin. Kabak, patlıcan ve biberleri 1-2 cm. kalınlığında küpler halinde doğrayın. Domatesleri sekize bölüp çekirdeklerini çıkartın. Soğan ve sarımsağı soyup yemeklik doğrayın. Yeşillikleri temizleyip, yaprakları büyük olanları kıyın. NutriCook tenceresinde zeytinyağını ısıtın; ilk önce soğanları renkleri değişene kadar kavurun. Sonra sırasıyla patlıcan, kabak, biberler, domates, sarımsak ve otları ekleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandırıp suyu ilave edin. Akıllı kontrol saatini 6 dakikaya ayarlayın. 1. programı seçin. Buhar çıkışı gerçekleştiğinde ateşi kısın, böylece geri sayım başlamış olur. İşaret belirdiğinde ateşi kapatın ve program seçiciyi buhar konumuna getirin. Böylece düşük basınçta buharlı pişirme otomatik olarak başlar. Buharda pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, NutriCook'un kapağını açın. Sebzeleri servis tabağına paylaşın.