



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RATATOUILLE

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

1 Adet patlıcan

2 Adet sarımsak

2 Adet kırmızı biber

1 Adet kabak

3 Adet Domates

Sebzelerimi keskin bıçakla ince ince kesiyoruz. Pişireceğimiz borcamın zeminine kaplayacak kadar domates püresi taze karabiber tuz ekliyoruz sebzelerimi daire şeklinde sırayla diziyoruz dizerken sebzelerimiz patlıcan, domates, kabak, biber şeklinde diziyoruz üstüne zeytinyağ gezdiriyoruz ardından kekiği üzerine serpip maydonaz üzerine ince ince doğrayıp üzerine koyduktan sonra pişirme kağıdını koyup 170 derece ısınan fırına koyuyoruz 30dk veya 45 dk pişiriyoruz.