



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI SEBZE SOTE

600 gr küçük kabak
2 kırmızıbiber
1/3 çay bardağı zeytinyağı
2 sarı biber
12 kiraz domates
2-3 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
3 kereviz sapı
Tuz
Karabiber

Domatesleri bir yemek kaşığı zeytinyağında pişirin. Kabakları verrev doğrayın. Biberlerin çekirdeklerini temizleyip iri küp şeklinde doğrayın.

Kereviz saplarını 2 cm kalınlığında doğrayın.

Biber, kabak ve kereviz saplarını kalan zeytinyağı ile yapışmaz tavada sürekli karıştırarak yumuşayınca kadar soteleyin.

Domatesleri ekleyip karıştırın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Sebzeleri servis tabağına alıp üzerine kıyılmış maydanoz serpiştirip servis yapın. Sarımsaklı sebze sote artık hazır.

