



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI SEBZELİ DİLİMLER

2 kabak
2 patlıcan
2 patates
2 domates
4 dal taze soğan
Yarım ay bardağı zeytinyağı
Baharat
6 dilim ekmek
3 diş sarımsak

Patlıcanı, kabağı, patatesi ince ince dilimleyin, taze soğanı doğrayın. Fırın kabına bu sebzeleri koyun. Üzerine baharat ve zeytinyağı döküp 200 derecedeki fırında ara sıra karıştırarak iyice pişmeye bırakın. Buharda pişmiş gibi renklerinin güzel olmasını isterseniz kapağını kapalı pişirin. Ekmekleri kızartıp üzerine rendelenmiş sarımsakları sürün. Üzerine fırında pişirdiğiniz sebzeleri yerleştirip servis tabağına alın.