



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE BUKETİ

200 gr Taze Fasulye
1 Adet Orta Boy Kabak
1 Adet Orta Boy Havuç
1 Çorba Kaşığı Mısırözü Yağı
3-4 Diş Sarmısak
1/2 Tatlı Kaşığı Kuru Fesleğen

Fasulyeleri ayıklayıp, kabağın ve havucun kabuklarını soyalım. Hepsini uzun ince doğrayalım. Yağı tencereye alalım. Dövülmüş sarımsakları ilave edelim.
Ardından fasulyeleri tencereye alalım. Karıştırarak 3 dk kavuralım. Sonra havuçları tencereye alalım. Karıştırmaya devam ederek 5 dk daha kavuralım. Orta hararetli ateşte yumuşamaya başlayan havuç ve fasulyelerin içine kabakları ilave edelim. Yine kavurmaya devam edelim.
Sebzeleri hafifçe fazla yumuşatmadan sote edelim. Ateşten almadan iki dk önce kuru fesleğen, tuz ve karabiberi ekleyelim. Garnitür olarak servis yapalım.
