



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE BUKETİ

Emine Beder

350 gr. taze fasulye
1 orta boy havuç
1 orta boy patlıcan
2 orta boy domates
1 çorba kaşığı şeker
5-6 diş sarımsak
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1/2 kahve fincanı sirke
1/2 su bardağı su

Havucu soyup kibrit çöpü inceliğinde dilimleyelim. Fasulyeleri ayıklayıp aynı incelikte dilimleyelim. Patlıcanları alaca soyup havuç ve fasulyelerden biraz daha kalınca kibrit çöpü gibi dilimleyelim. Domatesleri kuşbaşı iriliğinde doğrayalım. Tencereye sırasıyla havuçları, üzerine fasulyeleri, üzerine patlıcanları, en üste domatesleri alalım. Bir kapta dövülmüş sarımsakları, suyu, sirkeyi, sıvı yağı, şekerini, tuzu çırparak karıştıralım ve sebzelerin üzerine gezdirelim. Yemeği ağır ateşte, sebzeler yumuşayana dek pişirip ateşten alalım. Soğutup servis yapalım.

Not: Yemeği hiç karıştırmadan pişirin.