



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZE DEMETİ

### Malzemeler:

300 gram taze fasulye  
1 adet orta boy havuç  
1 adet orta boy patlıcan  
2 adet orta boy domates  
6 diş sarımsak  
1 kahve fincanı sıvıyağ  
yarım kahve fincanı sirke  
yeterince tuz  
yarım su bardağı su.

### Hazırlanışı:

Soyulmuş havucu kibrit çöpü inceliğinde dilimleyelim. Fasulyeleri ayıklayıp yine aynı incelikte dilimleyelim. Patlıcanları aralıklı soyup havuç ve fasulyelerden biraz daha kalın olarak dilimleyelim. Soyulmuş domatesleri kuşbaşı iriliğinde doğrayalım. Uygun büyüklükte bir tencereye sırasıyla önce havuçları, daha sonra fasulyeleri, patlıcanları, en üste de domatesleri koyalım. Bir kapta dövülmüş sarımsakları, suyu, sirkeyi, sıvıyağı ve tuzu çırpılarak karıştıralım. Hazırladığımız bu karışımı sebzelerin üzerine gezdirelim. Yemeği hafif ateşte, hiç karıştırmadan sebzeler yumuşayana kadar pişirip ocaktan alalım. Soğuk olarak servis yapalım.

---