



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZE KURUTMA (AKSARAY)

Dolmalık Biber  
Patlıcan  
Kabak  
Düvlek  
Acur  
Bamya  
Hıyar Kabuğu  
Kara Kabak Kabuğu  
Beyaz Kabak Kabuğu  
Fasulye

Hıyarların, beyaz ve kara kabakların kabukları kopartmadan soyulur ve ağaç dallarına asılır.

Yemeklik patlıcan ve kabaklar uzunlamasına dörde, daha sonra enine kesilir ve ipe dizilir.

Dolmalık patlıcan, kabak, düvlek, acur içleri oyulur, tuzlanır ve ipe dizilir.

Bamyaların sapı soyulur ve ipe dizilir.

Dilme fasulye için fasulyelerin uçları kopartılır, uzunlamasına ikiye, daha sonra her parça 3-4 parçaya kesilir ve sergiye yayılıp gölgede kurutulur.

Fasulyeler enine 2-3 parçaya kırılır ve sergiye yayılıp gölgede kurutulur.

Patlıcanlar, fasulyeler, bamyalar, biberler ayrı ayrı ipe dizilir, gölge ve havadar bir yere asılarak kurutulur.