



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE MOZAYİĞİ

850 g iri soğan (kabuklan soyulup, ince halkalar halinde dilimlenmiş)
2 rezene kökü (çiçekli küçük dalları ayrılmış; kök bölümleri boylamasına 2'ye kesildikten sonra, ince dilimlenmiş)
3/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1/2 tatlı kaşığı biberiye
6 cl (1/4 su bardağı) elma sirkesi
600 g kabak (0,5 cm kalınlığında vevine dilimlenmiş)
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
6 orta boy domates
600 g küçük boy patlıcan (sap bölümleri ayıklanıp, her biri boylamasına 2'ye kesildikten sonra, 1 cm kalınlığında dilimlenmiş)
4 çorba kaşığı natürel zeytinyağı

Soğan dilimleri, rezene kökü dilimleri, tuzun 1/4 tatlı kaşığı, karabiberin yarısı ve biberiyenin yarısını kalın dipli bir tavaya koyun. Üstüne sirkeyi boşaltıp, 6 el (1/4 su bardağı) su ekleyin. Tavayı orta ateşe oturttarak, karıştırarak ve yapışmaması için sık sık karıştırarak, bütün sebzeler altın sarısı bir renk alıncaya kadar (30 - 35 dakika) pişirin. Bu arada, öbür sebzeleri hazırlamak için, fırınınızın ızgarasını yakın. Kabak dilimleri, sarımsaklar ve kalan tuzun 1/4 tatlı kaşığını bir kâsede karıştırarak, bir kenara bırakın. Domatesleri 0,5 cm kalınlığında dilimleyip, bir tabağa dizerek, üstlerine kalan karabiber ve kalan tuzu serpin. Patlıcan dilimlerini bir fırın tepsisine yan yana dizip, üstlerine zeytinyağının 1 çorba kaşığını gezdirerek, fırın tepsisini, fırın ızgarasının 5 cm altına yerleştirin ve patlıcan dilimlerini, altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 8 dakika) ızgara edin. Altüst edip, üstlerine yeniden 1 çorba kaşığı zeytinyağı gezdirerek, öbür yüzlerini de altın sarısı bir renk alıncaya kadar (6 - 7 dakika) ızgara edin. Fırın tepsisini alıp, bir kenara bırakarak, fırın ızgarasını söndürün ve fırınınızı 190 °C'a ısıtın. Pişme süresinin bitiminde tencereyi ateşten alıp, soğan ve rezene kökü dilimlerini, dikdörtgen bir seramik servis tabağına döşeyin. Üstlerine kızarmış patlıcan dilimleri, tabaktaki domates dilimleri ve kâsedeki kabak dilimlerini düzgün sıralar halinde dizip, 1 çorba kaşığı zeytinyağı gezdirerek, tabağın üstünü alüminyum fol-yoyla (parlak yanı üste bakmalıdır) örtün.

Tabağı fırına verip, sebzeleri 25 dakika pişirin. Tabağı fırından alıp, alüminyum folyoyu atarak, kalan 1 çorba kaşığı zeytinyağın sebzelerin üstüne gezdirin ve tabağı bu kez üstü açık olarak fırına verip, sebzeleri iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin. Kalan biberiyeyi serpip, 10 dakika daha pişirdikten sonra, tabağı fırından alarak, ayırdığınız rezene dallarıyla süsleyin ve servis yapın.