



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE ROSTOSU

1 kg domates
500g. ıspanak
1 adet soğan
20 adet mantar
4 adet patates
2 diş sarımsak
1 ay bardağı zeytinyağı
1 dal biberiye
Birkaç dal maydanoz
Tuz

Fırını önceden 180 derecede ısıtın. Ağır tabanlı bir tavada zeytinyağını orta hararetili ateşte kızdırın. Soğanları içine atın ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Domatesleri soğanlara ilave ederek 6-7 dakika daha pişirin. Ateşten alıp bir kaseye koyun. Mantarları az miktarda zeytinyağında 3-4 dakika soteleyin. Yağını süzün ve ayrı bir kaba ayırın. Patatesleri de zeytinyağında orta ateşte 3 dakika soteleyin. İçine sarımsakları ilave edin ve 1 dakika daha pişirin. Tuz ve karabiber ilave ederek tatlandırın; yağını süzmek için kâğıt bir havlu üzerinde bekletin.

Fırına uygun bir kaba patatesleri düzgün bir şekilde dizin. Üzerine ıspanakları yayın ve domatesleri ekleyin. Mantarları da dizdikten sonra kabin üzerin folyo ile kaplayıp, 30-45 dakika arası fırında pişirin. Sıcak servis yapın.

