



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELERİN TENCEREYE DİZİLİŞİ

Bakla, fasulye, kabak ve benzerlerinin (ince uzun sebzeler) tencereye; merkezden kenarlara doğru düzgün bir şekilde istiflenmelidir. Bu şekilde istiflenmiş sebzeler daha iyi piştiği gibi, tencereden alınıp servis tabağına konulduğu da ayrı bir kolaylık sağlar ve yıldız gibi görünüşü de güzel olur.

---