



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ GARNİTÜR

Malzemeler

- 4 patlıcan
- 2 domates
- 2 sivribiber
- 1 kavanoz Tukaş Közlenmiş Biber'den 2 adet kırmızıbiber
- 4 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı Tukaş Biber Salçası
- 1 yemek kaşığı Tukaş Domates Salçası
- Maydanoz, tuz, nane, kekik, kimyon, karabiber ve pulbiber
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 kahve fincanı su

Hazırlanışı

- Patlıcanların kabuğunu soyup, dilimleyin ve tuzlu suda bekletin.
- Domateslerin kabuklarını soyup, küp küp kare kare doğrayın.
- Közlenmiş kırmızı biberi ve sivri biberi ince ince doğrayın.
- Teflon tencereye önce patlıcanları, üstüne biberleri, daha sonra da domatesleri koyun.
- Sarımsakları üstüne doğrayın ve tuz ile baharatları ilave edin.
- Bir kasede 1 kahve fincanı su ile birlikte domates ve biber salçasını karıştırın.
- Malzemelerin üzerine zeytinyağı ile birlikte dökün.
- Kısık ateşte 15-20 dakika pişirin servis tabağına aldıktan sonra üzerine maydanoz dökün.