



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ TAVA

Kullanılan Malzemeler:

1 Adet kabak
8-10 adet taze fasulye
4 Adet domates
3 Adet sivri biber
40 gr tereyağı
6 Adet Keskinoglu yumurta
1 Demet maydanoz
Tuz, karabiber, pulbiber

Hazırlama Şekli:

Bir tavada tereyağını kızdırıp küçük küçük doğradığınız kabak ve taze fasulyeyi hafifçe kavurun. Küp küp doğramış olduğunuz domatesleri ekleyip kavurmaya devam edin. İçine halka halka doğranmış sivri biberleri de ilave edip, bir kaç dakika daha kavurun.

Kavurduğunuz sebzelerin üzerine yumurtaları kırıp tuz, karabiber ve pul biberi ekleyin. Tahta bir kaşıkla hafifçe karıştırıp 5 dakika daha pişirin. Hazırladığınız sebzeli tavanın üzerine maydonozu serpiştirip sıcak olarak servis yapın.