



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ TAVUK SOTE

1 kg kemikli tavuk eti  
1 büyük boy patates  
2 büyük boy havuç  
3 kurutulmuş patlıcan  
10 arpacık soğan  
1-2 dal taze kekik  
1 tatlı kaşığı tane karabiber  
Tuz  
Su

Domatesleri bir yemek kaşığı zeytinyağında pişirin.

Kabakları verev doğrayın.

Biberlerin çekirdeklerini temizleyip iri küp şeklinde doğrayın.

Kereviz saplarını 2 cm kalınlığında doğrayın.

Biber, kabak ve kereviz saplarını kalan zeytinyağı ile yapışmaz tavada sürekli karıştırarak yumuşayınca kadar soteleyin.

Domatesleri ekleyip karıştırın.

Tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Sebzeleri servis tabağına alıp üzerine kıyılmış maydanoz serpiştirip servis yapın.

