



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİŞTE SARIMSAKLI SEBZELER

100 gr. mantar
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 büyük patates
12 küçük soğan
2 kırmızı biber
1 diş sarımsak
75 gr. tereyağı
Tuz ve biber

Mantarları haşlayın ve zeytinyağın içine koyun. Patatesleri dilimleyip parçalara bölün ve 10 dakika kadar kaynar tuzlu suda haşlayın. Küçük soğanları soyup bütün halde bırakın. Biberlerin tohumlarını çıkarın ve dilimleyin. Sarımsağı dövün ve karabiberle birlikte bir kaptaki erittiğiniz tereyağına katın. Sebzeleri şişlere geçirin ve üstüne sarımsaklı tereyağı sürün. Orta sıcaklıkta 15 dakika pişirin. Ara sıra geri kalan sarımsaklı tereyağından sürün. Sıcak servis yapın.