



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOMONLU SEBZE

1/2 su bardağı pirinç
100 gr. somon balığı
1 adet bostan patlıcanı
1 adet kabak
50 gr. rendelenmiş kaşar
Kızartmak için soya yağı
1 tutam karabiber
Kırmızı biber
Tuz

Patlıcanların kabuğunu soyup kabaklarla beraber 2 cm. kalınlığında halka halka doğrayın. Yağda kızartıp kağıt havlu üzerinde süzdürün. Haşlanmış pirinci, kızaran sebzeleri, tuz, karabiber ve kırmızı biberle karıştırıp fırın kabına koyun. Üzerine parçaladığınız balıkları dizin. Rendelediğiniz kaşar peyniri serpip 170 derece fırında pişirin.
