



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ SEBZE SALATASI

4 kişilik
Yarım patlıcan
Yarım kabak
1 adet küçük domates
1 adet biber
200 gram doğranmış sosis
Yarım kahve fincanı elma sirkesi
Bir tutam kekik
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Patlıcanların kabuklarını soyup, zar şeklinde doğrayın. Kızgın yağda kızartın. Ayrı bir tencereye zeytinyağını alıp, incecik doğranmış soğan ve sarımsağı kavurun. Arkasından zar şeklinde doğranmış kabak ve biberi ekleyin. 3-4 dakika sote ettikten sonra ince doğranmış domates ve kekiği koyun. Kenara alıp, soğutun. Daha sonra içine elma sirkesi ve önceden kavurduğunuz sosisleri ilave edin.