



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSLU KARIŞIK KIZARTMA

2 adet kabak  
2 adet patates  
2 adet patlıcan  
7-8 adet çarliston biber  
Kızartmak için:  
2 su bardağı sıvıyağ  
Sosu için:  
1 çay bardağı zeytinyağı  
Yarım soğanın rendesi  
2 adet domates  
4 diş sarımsak  
1 çay kaşığı tozşeker  
Tuz  
Karabiber  
Kekik  
Birkaç dal maydanoz

Sebzeleri soyup, kabak ve patlıcanları yuvarlak, patatesleri de elma dilimi şeklinde dilimleyin. Kızgın yağda ilk önce patatesleri, sonra sırasıyla kabakları, patlıcanları ve biberleri kızartıp servis tabağına alın. Sos için tencereye soğanı ve sızma zeytinyağını koyup 1-2 dakika kavurun. Üzerine rendelenmiş domatesleri, baharatları ve şekeri ekleyin. Domatesler yumuşayıp sos kıvamına gelinceye kadar pişirin. En son rendelenmiş sarımsakları ilave edip kıyılmış maydanozla birlikte kızartmanın üzerine gezdirin.

