



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TIPAÇ (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

- 2 adet patlıcan
- 2 adet kabak
- 2 adet patates
- 2 adet havuç (arzu edilirse)
- 4 adet domates
- 4 diş sarımsak
- 1 kase süzme yoğurt
- 3 su bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz

Patatesleri soyup halka halka doğrayın.
Kabakları yıkayıp halka halka doğrayın.
Patlıcanı yıkayıp alacalı soyun ve halka halka doğrayın.
Patlıcan, kabak ve patatesleri zeytinyağında kızartın.
Domatesleri soyup ufak ufak doğrayın.
2 yemek kaşığı zeytinyağında ince doğranmış sarımsakları kavurun.
Kavrulan sarımsaklara domatesi ve baharatları ilave edip kısık ateşte 15 dakika pişirin.
Kızarttığımız sebzeleri tabaklara servis edip üzerine domatesli soslara bolca dökün.
En üste süzme yoğurt dökerek servis edin.

