



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TORBADA SOSLU SEBZE

- 2 adet havuç
- 4 adet brokoli
- 2 adet kabak
- 10 adet mantar
- 2 adet patlıcan
- 2 adet patates
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 adet kuru soğan
- 3 adet domates (sosu için)
- 2 adet Knorr Et bulyon (sosu için)
- 1 tatlı kaşığı pul biber (sosu için)
- 1 tatlı kaşığı kekik (sosu için)
- 1 su bardağı su (sosu için)
- Bir miktar çekilmiş karabiber (sosu için)

Hazırlanışı

- Sebzeleri ayıklayıp kuşbaşı parçalar halinde doğrayın, fırın torbasına yerleştirin.
- Sosu için tencereye rendelediğiniz domatesleri, zeytinyağını, Knorr Tablet Et Bulyonları, kekiği, çekilmiş karabiberi ve suyu koyup bir taşım kaynatın.
- Sosu, fırın torbasındaki sebzelerin üzerlerine döküp torbanın ağzını kapatın, fırın tepsisinin içine yerleştirin. Keskin bir bıçak yardımıyla torbanın üzerinde küçük delikler açın.
- Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirip sıcak olarak servis edin.