



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRLÜ BUĞULAMA

2 adet kuru soğan
15-20 adet taze fasulye
2 adet patlıcan
2 adet kabak
1 adet patates
4 adet iri domates
2 adet sivri biber
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Sebzeler soyulur ve dilimlenir. Soğan yarım daire şeklinde doğranır. Tencerenin dibine soğan konur. Üzerine sırasıyla sivri biber, fasulye, patates, patlıcan, kabak, rende domates konur. Tuz serpilir, yağ gezdirilir. Tencerenin kapağı kapatılır. 5 dakika orta ateşte piştikten sonra ateş kısılır ve 45 dakika pişirilir. Karıştırılır ve servise getirilir. Bu yemeğin özelliği su konmamasıdır. Domatesin içerdiği su yeterlidir.
