



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜRLÜ (ETSİZ)

2 patates
2 patlıcan
2 kabak
1 soğan
1 yemek kaşığı salça
1/2 çay bardağı sıvıyağ
2-3 diş sarımsak
Pul biber,
kekik
400 gr yoğurt
tuz ve karabiber

Soğanı yemeklik doğrayıp, sıvıyağda kavuruyoruz. Sonra sırasıyla rendelediğimiz patatesleri, kabukları tamamen soyulup, küçük küpler halinde doğradığımız patlıcanları ve kabakları ekliyoruz. 1 çorba kaşığı su ilave edip tencerenin kapağını kapatıyoruz. Kaynamaya başlayınca altını kısıp suyunu çekene kadar pişiriyoruz. En son tuz ve baharatları ekliyoruz. Yaklaşık 20-25 dk. da pişiyor. Daha sonra üzerine sarımsaklı yoğurt döküp, soslayıp (salça ile yağı kavuruyoruz), sıcak servis yapıyoruz.