



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRLÜ

3 adet orta boy patates
1 adet patlıcan
1 su bardağı taze fasulye
2 orta boy soğan
1 kabak
1 havuç
4 orta domates
2 tane sivri biber
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı salça
Sıvı yağ
Sıcak su
Tuz
Karabiber

Türlü tarifi sulu yemek tarifleri arasında en bereketlisi ve kolayı. Öncelikle yağda soğanları kavurun. Ardından sarımsakları ekleyin. Bir tur karıştırdıktan sonra salçasını ilave edin ve karıştırın.

Sivri biberleri, kabağı, taze fasulyeleri, 2 domatesi, küp doğranmış patatesleri, sonra küçük doğranmış patlıcanları, havucu ve en üste geri kalan domatesleri ve sarımsakları ilave edin. Sebzelerin biraz üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin.

En son tuzunu da ilave ettikten sonra kısık ateşte pişirin. Türlü akşam yemeği menüsüne hazır.

