



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜRLÜ SEBZE PİLAKİSİ

Ergun Köknar

- 4 adet enginar
- 1 su bardağı kuru bakla
- 1 su bardağı tane bezelye
- 1 su bardağı kuru fasulye
- 3 baş soğan
- 3 adet domates veya 1 çorba kaşığı salça
- 250 gr. semizotu
- 1 demet dereotu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 fincan sirke
- 3 diş sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Baklayı ve kuru fasulyeyi bir gün önceden ıslatınız. Ertesi gün haşlayınız. Enginarı usulüne uygun soyup, İri kuşbaşı doğrayınız. Se-mizotunu iyice yıkayıp küçük küçük doğrayınız. Soğanı ince ince doğrayınız. Bir tencere içinde erittiğiniz yağda, pembeleşene kadar kavurunuz, ince kıyılmış dereotlarını tencereye atıp bir iki çevirip, tencereyi ateşten alınız. Bir kuşhaneye kavurduğunuz dereotlu soğanın bir kısmını yayınız. Üzerine haşladığınız sebzeleri yayıp, geri kalan soğanı üstüne koyunuz. En üste de enginar ve semizotunu yayınız. Domatesin suyunu veya sulandırılmış salçayı üstüne gezdiriniz. Tuz atıp biraz su koyup, hafif ateşde pişiriniz. İkrâm ederken limon suyu veya sarımsaklı sirke dökünüz.