



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TÜRLÜ TAVA

### MALZEME

2 adet patlıcan  
2 adet patates  
2 adet havuç  
2 adet kabak  
5 adet sivribiber  
6 diş sarımsak  
800 gram yoğurt  
Yeterince tuz ve kırmızı pul biber  
Kızartmak için; Sıvıyağ

### YAPILIŞI

Patlıcanların kabuklarını tamamen soyduktan sonra kuşbaşı kesip tuzlu suda 15-20 dakika bekleterek acısının çıkmasını sağlayalım.  
Patatesleri ve havuçları soyduktan sonra kabakları da çizerek soyup hepsini birden kuşbaşı şeklinde keselim.  
Sivribiberleri de uzunlamasına ikiye bölüp çekirdeklerini temizledikten sonra, kuşbaşı şeklinde keselim.  
Bütün bu sebzeleri, sıvıyağda ayrı ayrı tava yapalım.  
Kızarttığımız sebzeleri, süzgece çıkartıp fazla yağlarını süzelim.  
Sarımsakları bir tutam tuz ile dövüp yoğurda katalım.  
Kızarttığımız sebzeler soğuyunca, yoğurda ilave edip servis tabağına yayalım.  
Üzerini kırmızı pul biber ile süsleyip servis yapalım.

---