VEJETERYAN TÜRLÜ

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

Soğan ve sarımsak ince kıyılır. Tencereye yağ konur, soğan ve sarımsak atılır, pembeleştirilir. Üzerine rende domates eklenir ve şeklini kaybedene kadar pişirilir. Daha sonra 5'er dakika arayla ve sırayla doğranmış fasulye, sivri biber, patates, patlıcan ve kabak katılır. Tuz serpilir ve tencerenin kapağı kapatılır. 15-20 dakika pişirilir. Ilık olrak servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:42451 • adı:Vejeteryan Türlü • gönderen:pinokyo • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:59