



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YAZ PÜRESİ

- 1 adet topan patlıcan
- 1 adet kabak
- 2 adet çarliston biber
- 2 adet domates
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı

Bütün sebzeler tek tek alüminyum folyoya sarılır, tepsiye konur 190 derece fırına verilir. Yaklaşık 40 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra kabak hariç sebzelerin kabukları soyulur, karıştırma kabına atılır. Üzerine zeytinyağı ve tuz eklenir. Elektrikli el blenderiyle püre kıvamına gelene kadar çekilir. Servis tabağına aktarılır.