



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YAZ SEBZELİ TERİN

- 2 adet patlıcan
- 2 adet kabak
- 2 adet sarı ve kırmızı biber
- 250gr. mantar
- 2 adet domates
- 1 adet soğan
- 1,2 dal fesleğen
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 4 adet yaprak jelatin
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı sirke
- Yarım limon

Patlıcan ve kabakları uzun ince dilimleyip tuz ve limon suyu koyduğunuz suda pişirin. Soğanı doğrayın. Tereyağı koyduğunuz tavada domates ve mantarlarla beraber soteletin. Kuş üzümü, tuz ve fesleğen ilave edin. Uzun kek kalıbına önce dilimlenmiş kabakların yarısını dizin. Üzerine patlıcan ve biberlerin yarısını dizin. Mantarlı karışımı dökün ve kalan patlıcan, biber kabakları koyun. Yaprak jelatine salça, yağ ve tuz ekleyip karıştırın. Sebzelerin üzerine dökün. 1 gün buzdolabında bekletip ters çevirerek servis yapın.

