



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAZ TÜRLÜSÜ

3-4 adet patates
1 büyük patlıcan
1 büyük kabak
3-4 adet sivri biber
1 kuru soğan
2 domates
1 diř sarımsak
Tuz
Karabiber
Kızartmak için sıvı yağ
Su

Kabak ve patlıcanımızı alaca soyup kp küp dilimliyoruz ve bir kabın içinde tuzlu suda 10 dakika bekletiyoruz. Daha sonra sudan çıkarıp sularını iyice sıktıktan sonra sıvı yağda kızartıyoruz. Patateslerimizi de soyup kp küp dilimleyip yağda kızartıyoruz ve aynı şekilde sivri biberlerimizi de yemeklik dilimleyip kızartıyoruz. Tencereye yarım çay bardağı sıvıyağ koyup kızdırıyoruz. Soğanı ince ince dilimleyip yağın içine alıp pembeleşene kadar kavuruyoruz. Daha sonra domateslerimizi çok ince dilimleyip tenceremize alıyoruz. Sarımsağımızı da ilave edip 3-4 dakika soteledikten sonra kızartmış olduğumuz sebzeleri tenceremize alıyoruz. Tuzunu, karabiberini koyup 1 su bardağı su ilave ediyoruz ve kapağını kapatıp 3-4 dakika pişirdikten sonra ateşten alıp servis yapıyoruz.

