



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAZ TÜRLÜSÜ

<http://www.hurriyet.com.tr>

250 gram taze fasulye
2 adet patates
1 adet enginar
2 adet dolmalık biber
2 adet patlıcan
2 adet kabak
2 adet domates
2 avuç bamy
15 adet arpacık soğan
Yarım çay bardağı ayçiçeği yağı
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Sebzeleri yıkayıp doğrayın. Patlıcanları alaca soyup, tuzlu suda bekletin.

Bir tavaya ayçiçeği yağı koyun ve bu yağda sırasıyla patates, taze fasulye, dolmalık biber, arpacık soğan ve en son da patlıcanları soteleyin ve kenara alın. Bir fırın kabına bu sotelediğiniz malzemeyi, aynı sırayla dizin. Biraz tuz ve taze çekilmiş karabiber serpin. Pul biberi ekleyin. Üzerine sırasıyla enginar, bamy, kabak ve domatesleri yerleştirin. En üstüne de sebzeleri sotelediğiniz yağı gezdirin.

Hiçbir yerinden buhar kaçmaması için üstünü ve kenarlarını folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 1,5 saat pişirin. Piştikten sonra üstünü açın ve kendi kabında soğumasını sağlayın. Servisten hemen önce ayçiçeği yağı gezdirin. Taze nane ve fesleğen yapraklarıyla süsleyin.

