



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YAZ TÜRLÜSÜ

- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 4 diş sarımsak
- 4 adet orta boy yeşil biber
- 2 adet orta boy kırmızı biber
- 4 adet orta boy domates
- 3 adet orta boy patlıcan
- 2 adet orta boy patates
- 2 adet orta boy kabak
- 200 gram taze fasulye
- 1/2 su bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber

Kabuğunu soyduğunuz kuru soğanı küçük küpler halinde yemeklik doğrayın. Sarımsakları incecik kıyın. Ortadan ikiye kestiğiniz yeşil ve kırmızı biberleri çekirdeklerini alıp iri parçalar halinde kesin. Kabuğunu alacalı bir şekilde soyduğunuz patlıcan ve kabakları, biberlerle uyumlu olacak şekilde doğrayın. Kabuğunu soyduğunuz domates ve patatesleri iri parçalar halinde kesin.

Uç kısımlarını kestikten sonra kılçıklarını aldığınız taze fasulyeleri ortadan ikiye bölün. Zeytinyağını derin bir tencere ya da güveç kabında kızdırın.

Daha sonra sırayla kuru soğan, sarımsak, taze fasulye, patlıcan, patates, kabak, biber ve domatesleri ekleyin. Zeytinyağı, sıcak su ve domates salçasını küçük bir kaptaki karıştırdıktan sonra domateslerin üzerine gezdirin. Tuz ve karabiber ekleyin kapağını kapatın. Tencerede kısık ateşte 45-50 dakika kadar pişirin.

Servis ederken tüm sebzelerin karışması için farklı bir kaba alın ve sıcak servis edin.

