



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAZ TÜRLÜSÜ

Malzeme:

3 adet kabak

3 adet havuç

100 gram taze fasulye

100 gram bamya

1 adet patates

2 çorba kaşığı domates salçası

1 adet domates

2 adet soğan

1 adet patlıcan

2 çorba kaşığı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı

Sebzeleri yıkayın. Havuç, kabak, patates, patlıcan, domates ve soğanın kabuklarını soyun. Taze fasulyenin kılçıklarını temizleyin. Bamyanın baş kısımlarını dikkatlice kesin. Soğanı kıyın. Kalan sebzeleri küp şeklinde doğrayın. Tencerede zeytinyağını ısıtıp soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Sırası ile taze fasulye, havuç, kabak, bamya, patlıcan ve domatesi ilave ederek kavurmaya devam edin. Karışıma birkaç kaşık sıcak su ile sulandırılmış salça ve üzerini örtecek kadar su ilave ederek güveç veya fırın kabına alın. Üzerini folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 150 dereceye ayarlı fırında 45 dakika kadar pişirin. Fırından alın. Sıcak servis yapın.
