



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAZ TÜRLÜSÜ

- 1 Adet Domates
- 1 Yemek Kaşığı domates salçası
- 1 Adet sođan
- 2 Adet patlıcan
- 2 Adet yeşil biber
- 3 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- 2 Bardak sıcak su
- 2 Adet kabak
- 250 gr taze fasulye
- 2 Diş sarımsak
- 2 Adet Patates
- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Öncelikle patlıcanı, patatesi, kabağı, soğanı, patatesi, biberi ve fasulyeleri yemeklik soğruyoruz sonra bir tencereye 1 kaşığ sana klasik margarini ve 3 yemek kaşığı zeytinyağını atıyoruz ve eritiyoruz sonra soğanları ilave edip kavuruyoruz sonra sarımsak ve yeşil biberi ilave ediyoruz ve kavuruyoruz sonra patlıcan, kabak, patates ve fasulyeleri atıp karıştırıyoruz üzerine 2 bardak sıcak su ilave ediyoruz tuzu, karabiberi, kimyonu ilave ediyoruz ve tencerenin kapağını kapaltıp pişmeye bırakıyoruz.