



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEMİŞLİ SEBZELİ KÜPETTO SOTE

- 2 paket PINAR KÜPETTO
- 3 yemek kaşığı dövülmüş ceviz
- 5 yemek kaşığı doğranmış yer fıstığı
- 1 adet kabak
- 1 adet orta boy soğan
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 adet yeşil biber
- 2 adet kırmızı biber
- 6-8 adet sarı minik domates
- 8-10 adet taze mantar
- 1 adet havuç
- Tuz ve çekilmiş tane karabiber

Soğanların kabuklarını soyun, ikiye bölün ve yarım ay şeklinde doğrayın. Kayısları ikiye kesin. Biberlerin çekirdeklerini temizleyin ve küp doğrayın. Havucu soyup küp halinde doğrayın. Kabakları da aynı şekilde doğrayın. Mantarların saplarını çıkartın ve küp küp doğrayın. Zeytinyağı bir tencerede ısıtın. Soğanları ekleyin ve pembeleşene kadar soteleyin. Havucu ekleyin ve sotelemeye devam edin. Biberleri, mantarları ekleyin. PINAR KÜPETTO'ları ekleyin ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Servis tabaklarına paylaşın. Dövülmüş ceviz ve yer fıstığı serpin ve servis edin.

