



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI SEBZE SOTE

2 adet patlıcan
3 adet sivri biber
1 adet sarı dolmalık biber
2 adet patates
2 adet kabak
1 çay kaşığı kekik
Tuz, karabiber
4 adet yumurta
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Tüm sebzeleri istediğiniz gibi doğrayın. Üzerine yağı ve baharatı ekleyip 200 derecede 20 dakika fırın kabına verin. Bu şekilde daha hafif kızarmış olacak ama isteyen tavada 10 dakika kadar kavurabilir. Fırında yapacak olanlar fırından alıp tavaya koyun, biraz yağ gezdirip üzerine yumurtaları kıyın. Yumurtalar pişince sıcak olarak servis yapın. İftar sofrası için güzel bir ikram olacaktır.