



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 patates
5 adet çarliston biber
1 çay bardağı sıvı yağ
Sosu için:
3 adet domates
3 diş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz ve karabiber

Öncelikle tüm sebzeleri küçük küpler halinde doğrayın ve üzerine sıvı yağ döküp harmanlayın. Tavaya koyup 15 dakika kadar tüm sebzeleri sote edin. Domatesleri küp şeklinde doğrayın, sebzelerin üzerine ekleyip pişmeye bırakın. Son dakika üzerine yumurtaları ekleyip çok pişirmeden sıcak olarak servis yapın.