



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI ALA SEBZE

MALZEMELER

2 orta boy soğan
350 gr. patlıcan
1/2 kg. kabak 1/2 kg. domates
1 yeşil çarliston biber
1 kırmızıbiber
4 çorba kaşığı zeytinyağı (60 ml.)
2 diş dövülmüş sarımsak
3 çorba kaşığı taze kıyılmış feslegen
2 çorba kaşığı taze veya kuru kekik
2 çorba kaşığı maydanoz
2 çorba kaşığı taze nane
2 çorba kaşığı domates püresi
2 taze soğan

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanları yarım halkalar halinde doğrayın. Patlıcanları önce dörde kesin, sonra iri küpler halinde doğrayarak, tuzlu suda bekletip yıkayın. Kabakları robotta dilimleyin. Domateslerin kabuklarını çıkartın ve büyük küpler halinde kesin. Çarliston biberleri uzun seritler halinde kesin. Zeytinyağını tencerede ısıtın, taze soğan ve sarımsakları 5 dk. kadar kavurun. Soğanlar yumuşamalı, ancak renkleri koyulaşmamalıdır. Kavurulmuş soğanlara diğer bütün malzemeleri ilave edip 2-3 dk. sote edin. Tencerenin kapağı kapalı olarak 30-40 dk. kadar orta ateşte pişirin. Sıcak veya soğuk servis yapabilirsiniz