



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI SEBZE KAVURMA

- 6 mantar
- 1 limon
- 1 soğan
- 1 patates
- 1 havuç
- 2 patlıcan
- 1 kabak
- 2 kırmızı dolmalık biber
- 4 sivri biber
- 2 kesme şeker
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Mantarları temizleyin, limonla ovup tencereye aktarın. Üzerine zeytinyağını, yarım ay şeklinde doğranmış soğanı, küçük küçük doğranmış patates ve havucu ilave edip kavurmaya başlayın. Daha sonra minik doğradığınız kabak, patlıcan dolmalık biberi ekleyerek devamlı kavurun. Kesilmiş biberleri ve şekerini katıp 10 dakika sonra ocaktan alın. Servis tabağına koyup, üzerini süsleyin.