



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI SEBZELER

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
2 diş sarmısak
3 çorba kaşığı fesleğen
2 çorba kaşığı kekik, maydanoz, nane
2 çorba kaşığı domates püresi
2 taze soğan
Tuz, karabiber

Soğanları yarım halkalar halinde doğrayalım. Patlıcanları önce dörde, sonra iri küpler halinde doğrayarak, tuzlu suda bekletip yıkayalım. Kabakları dilimleyelim. Domateslerin kabuklarını çakartalım ve büyük küpler halinde keselim. Çarliston biberleri uzun şeritler halinde keselim. Zeytinyağını tencerede ısıtalım, taze soğan ve sarmısakları 5 dakika kadar kavuralım. Soğanlar yumuşamalı, ancak renkleri koyulaşmamalıdır. Kavrulmuş soğanlara diğer bütün malzemeleri ilave edip 2-3 dakika sote edelim. Tencerenin kapağı kapalı olarak 30-40 dakika kadar orta ateşte pişirelim. Sıcak veya soğuk servis olarak servis yapalım.

