



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI SEBZE SOTE

- 1 adet kabak
- 2 adet havuç
- 2 adet orta boy patates
- 2 adet çarliston biber
- Yarım kırmızı dolmalık biber ya da kapy biber
- 2 diş sarımsak
- Tuz
- Karabiber

Önce tüm sebzeleri ince ve julyen şeklinde doğrayın.

Ocağın üstüne yarım çay bardağı zeytinyağı döktüğümüz teflon tavayı alalım.

Harlı ateşte kızdırdığımız yağın içine, tüm doğradığımız sebzeleri malzemeleri katarak soteliyoruz.

2 taşım döndürdükten sonra 1 çay kaşığı tuz ve yarım çay kaşığı da karabiber ekliyoruz.

Sebzelerimiz pişince servis tabağına alıp, konuklarınıza ikram edebilirsiniz.

Bu yemeğimiz sıcak ve soğuk olarak tüketilebilir.

