



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI SEBZELİ BİBER

- 1 adet patlıcan
- 3-4 adet kabak
- 2 adet kırmızı biber
- 1 adet sarı biber
- 1 adet yeşil biber (dolmalık)
- 2 adet soğan
- 4 orta boy domates
- 3 diş sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağ
- Tuz, karabiber
- 1 adet kesme şeker
- 1/2 demet kıyılmış maydanoz
- 1/2 demet fesleğen

Patlıcanı alaca biçiminde soyup 1 cm. kalınlığında halka şeklinde doğrayın.

Tuzlu suda 15 dakika bekletin. Kabak ve biberleri halka şeklinde doğrayın.

Soğanları kup şeklinde kesin. Domateslerin kabuklarını soyup ufak ufak doğrayın. Sarımsakları da ayıklayıp küçük küçük kesin. Bir tencerede zeytinyağını hafifçe kızdırdıktan sonra suyunu iyice sikişip kuruladığınız patlıcan, kabak, biber, soğan ve sarımsak ekleyip hafifçe kavurun.

Domates, tuz, karabiber ve şekeri ilave edip ateşin altını hafifçe kısarak sebzeler yumuşayıp yağında kalana kadar pisirin. Eğer suyu kalmamışsa 1/2 çay bardağı ılık su ilave edebilirsiniz. Ocaktan indireceğinize yakın maydanoz ve fesleğeni de ilave edip 5 dakika daha pisirin. Zeytinyağlı karışık sebze biber yemegini ılık veya soğuk olarak servis yapabilirsiniz.