



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TÜRLÜ

- 1 adet patlıcan
- 2 adet patates
- 2 adet domates
- 1 adet kabak
- 1 adet doğranmış soğan
- 2 avuç taze fasulye
- 2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 1 diş sarımsak
- Bir miktar tuz
- 1 çay bardağı su

Tüm sebzeleri yıkıyıp ayıkladıktan sonra dilediğimiz büyüklükte tenceremizin içine (düdüklü tercih edelim) koyalım. Üzerine kabukları soyulmuş ve minik kıyımlı domatesleri ve soğanı koyalım. Tuzunu, suyunu ve zeytinyağını ekleyip 15 dk pişirelim.
