



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI YAZ TÜRLÜSÜ

2 adet kabak  
2 adet patlıcan  
250 gr. taze fasulye  
250 gr. bezelye  
250 gr. bakla  
250 gr. yeşil biber  
500 gr. domates  
1 baş sarımsak  
3 baş kuru soğan  
1 çay bardağı zeytinyağı

Önce tencereye yağı koyunuz. Kabukları soyulmuş olan soğanları bütün olarak içine atınız. Daha sonra sarımsakları atınız. Ayıklanmış ve büyükçe doğranmış sebzeleri fasulyeden başlayarak bakla, bezelye, biber, patlıcan ve kabak sırasını izleyerek tencereye alınız. En üstü de kabukları soyulup dilimlenmiş domateslerle kapatınız. Kısık ateşte 40-45 dakika pişiriniz. Soğuk olarak servis yapınız.