



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI YAZ TÜRLÜSÜ

Malzemeler

2 adet patlıcan
300 gr taze fasulye
1 adet taze kabak
1 adet patates
3 yemek kaşığı bezelye
2 adet soğan
10 diş sarımsak
3 adet domates
4 adet sivri biber
4 dal taze kekik
2 dal taze nane
3 adet defneyaprağı
1/2 çay kaşığı kişniş
1 parça zencefil
Tuz ve şeker
2 adet limon

Yapılışı

Zeytinyağında sotelenen soğan ve sarımsağın üzerine eklenen fasulyeler yarı pişme kıvamına gelene kadar pişirilir.

Daha sonra havuçlar eklenip 8 -10 tur sote yapıldıktan sonra diğer malzemeler katılıp suyu eklenir.

Borcama konulan yemeğin üzerine domates ve biberler dizilerek üstü kapalı olarak 180 C'lik fırına verilir.

30 dakika pişirilen yemek soğuk olarak servise sunulur.

Bu türölüye mevsiminde olan istediğimiz malzemeleri ilave edebiliriz.