

ZEYTÝNYAÐLI TÜRLÜ

Kategori : Zeytin Yaðlý Yemekler

Yayýnlayan [Admin](#) 2014/12/13

ZEYTÝNYAÐLI TÜRLÜ

- 1-üç adet patlýcan
- 2-iki adet yeþil kabak
- 3-iki adet domates
- 4- beþ altý adet tatlý sivri biber
- 5-üç adet patates 6- bir baþ kuru soðan
- 6-bir havuç
- 7- yarým demet maydanoz
- 8- bir su bardaðýna yakýn zeytinyaðý m m
- 9- tuz,biber,salça
- 10-varsa sekiz on adet ince domates

YAPILIMI:Önce patlýcanlarý alaca soy. Uzunlamasýna doðra.15-20 dakika tuzlu suda beklet.domatesler hariç diðer sebzeleri tenizle kabuklarýný al.uzunlamasýna doðra.maydanoz ve sarýmsaðý temizle ince kýyarak doðra.patlýcanlarý sýk. Tekrar sudan geçir.iyice sýk. Tencereye yaðý al yemeklik doðranmýþ soðaný ilave et.hafif sararýnca önce patlýcaný sonra havuç,patates,kabak ve biberleri ilave et.biraz sotele.biber,tuz ve salçayý da ilave et.biraz daha sotele.iki su bardaðýna yakýn sýcak su ilave et.biberler üste gelecek þekilde sebzeleri düzelt.domatesleri yassýlamasýna kes.sebzelerin üzerine diz.varsa boncuk domatesleri de üzerine diz.kýsýk ateþte sebzeler yumuþayýncaya kadar piþir.ocaðý söndürmeðe yakýn maydanoz ve sarýmsaklarý domateslerin üzerine öbek öbek koyr. Çok az daha piþir. Suyu çok az kalýnca ocaðý söndür. Ilýk olarak servis yap.www.pervinengin.net