

Sebzeli Türlü

Süre: 60 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 2 adet patates (küp doğranmış)
- 1 adet kabak (küp)
- 1 adet patlıcan (küp)
- 1 adet kapya biber
- 1 adet soğan
- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 su bardağı sıcak su

Servis Önerisi:

Pirinç pilavı veya yoğurt ile servis edebilirsiniz.

Yapılışı:

1. Sebzeleri eşit büyüklükte doğrayın:

- Patates, patlıcan ve kabağı yaklaşık 2 cm küpler halinde kesin. Biberi doğrayın, soğanı yemeklik kesin; domatesleri rendeleyin.
- Patlıcanı tuzlu suda 10 dakika bekleteceksiniz pişirmeden önce durulayıp iyice kurulayın.

2. Domatesli tabanı hazırlayın:

- Tencerede zeytinyağını ısıtıp soğanı yumuşatın. Rendelenmiş domatesi ekleyip 4–5 dakika pişirin; tuz ve kekiği ilave edin.

3. Önce patates ve patlıcanı pişirin:

- Patates, patlıcan ve sıcak suyu tencereye ekleyip nazikçe karıştırın. Kapağı kapalı olarak kısık ateşte 15–20 dakika pişirin; patatesler çatal almaya başlayınca devam edin.

Kiraz'ın Mutfağı

4. Kabak ve biberle tamamlayın:

- Kabak ve biberi ekleyip 10–12 dakika daha pişirin. Sebzeler yumuşamalı ancak kabak dağılmamalıdır; suyu çok azalırsa azar azar sıcak su ekleyin.
- Tencereyi ocaktan alıp 5 dakika dinlendirin. Yoğurt veya pilavla servis edin.

>> **İpucu:** Kabak patatesten daha hızlı piştiği için tencereye sonradan ekleyin; böylece türlünün içinde biçimini korur.

Kiraz'ın Mutfağı