



KIRAZ'IN
MUTFACI



Sebzeli Türlü



Süre: 60 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 2 adet patates (küp doğranmış)
- 1 adet kabak (küp)
- 1 adet patlıcan (küp)
- 1 adet kapy 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. Baz sos:

- Zeytinyağında soğanı yumuşatın, domatesi ekleyip 5 dakika pişirin.

2. Sebzeleri ekleme:

- Tüm sebzeleri tencereye alın, tuz ve baharatları ekleyin.
- Sıcak suyu ekleyip karıştırın.

3. Piştirme:

- Kısık ateşte sebzeler yumuşayana kadar 35-40 dakika pişirin.

>> **İpucu:** Patlıcanın fazla yağ çekmemesi için önceden tuzlayıp 10 dakika bekletip kurulayabilirsiniz.