

Türlü

Birkaç haftadır burada havalar güzeldi. Bizde hep dýparýdaydýk. Mutfaða girmek pek içimden gelmiyordu. 3-4 gündür hava yað ve ben yine mutfaktayým. Uzun zamandır türlü yapmadýðýmý farkettim. Birçok sebzeýi birarada bulupturan bu yemeði çok severim.Malzemeler

- 1 adet patlýcan
- 2 adet kabak
- 3 adet sivribiber
- 2 adet kuru soðan
- 2 adet havuç
- 1 bardak bezelye

- 3 adet patates
- 1 adet domates
- 3 yemek kaþýðý zeytinaðý

- 1 yemek kaþýðý salça
- 1 bardak su

- TuzYapýlýþý
- Patlýcaný doðrayýp tuzlu suyun içinde bekletin.

- Kabaklarýn üzerlerini kazýyýp doðrayýn.
- Domateslerin kabuklarýný soyup doðrayýn.
- Biberleri, patatesleri ve havuçlarý doðrayýn.
- Tencereye zeytinaðýný koyun. Soðanlarý doðrayýn ve kavurun.
- Domatesleri ve salçayý ekleyin.
- Diðer malzemeleride ekleyin.

- En son 1 bardak suyu ve tuzunu ekleyip, orta atepte karýþtırmadan piþirin.