

# Türlü

Toplam 110 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 47 dk

5 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açlık bar 6/10

Patlıcan kabak, patates ve fasulyenin domatesli sosla piştiği yaz sebze yemeği.

## Malzemeler

- 2 adet Patlıcan
- 2 adet Kabak
- 2 adet Patates
- 250 gr Taze fasulye
- 3 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 0.5 çay bardağı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 2 adet Yeşil biber
- 1 yemek kaşığı Domates salçası

## Yapılışı

1. Patlıcan kabak, patates, biber ve domatesi benzer boyda doğrayın.
2. Soğan zeytinyağında orta ateşte 4 dakika yumuşatın.
3. Patates ve patlıcan ekleyip 5 dakika çevirin, sert sebzeler önce yumuşatın.
4. Kabak, biber, domates ve salçayı tencereye ekleyin.
5. Tuz ve 1 su bardağı sıcak su ekleyip kısık ateşte 38 dakika pişirin.
6. Türlüyü 10 dakika dinlendirip zeytinyağı gezdirerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sebzeleri benzer boyutta doğrayıp tencerede aynı sürede yumuşarlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurt ve bulgur pilavıyla servis edin.