

Μπριάμ νηστίσιμο "γιαγιά Χρυσούλας"

Συντάκτης: γιαγιά Χρυσούλα

Παραδοσιακή νηστίσιμη συνταγή: **Μπριάμ νηστίσιμο**

Υλικά

1 κιλό πατάτες
1κιλο κολοκυθάκια
1κιλο μελιτζάνες
2-3 κρεμμύδια
3 ντομάτες
λίγο σκόρδο - μαϊντανό - άνηθο (ψιλοκομμένα)

1 φλιτζάνι τσαγιού λάδι
1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο - φρυγανιά
χυμό ντομάτας

Εκτέλεση

Κόβουμε σε στρογγυλές φέτες τις πατάτες τα κολοκυθιά τις μελιτζάνες τα κρεμμύδια και τις ντομάτες.

Στρώνουμε τις μισές φέτες της ντομάτας στον πάτο του ταψιού, αλατοπιπερώνουμε, ρίχνουμε τον άνηθο και τον μαϊντανό και μετά τα υπόλοιπα χορταρικά σε μια ή δυο στρώσεις που κάθε φορά ρίχνουμε μαϊντανό - άνηθο - αλάτι - πιπέρι - σκόρδο - κρεμμύδι και χυμό ντομάτας.

Σκεπάζουμε από πάνω με τις υπόλοιπες ντομάτες ρίχνουμε αλάτι - πιπέρι - φρυγανιά. Το ψήνουμε στο φούρνο στους 200 βαθμούς για 1 ώρα περίπου.