



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINLANMIŞ ENGİNAR SALATASI

1 adet enginar (ayıklanmış)
100 gr. Akdeniz yeşillikleri
20 gr. kabak
20 gr. patlıcan
1/2şer adet yeşil, sarı ve kırmızı dolmalık biber (ekirdekleri çıkarılarak ince şeritler halinde doğranmış)
1 adet domates (ekirdekleri çıkarılmış ve enine doğranmış)
10 gr. dolmalık fıstık
1 tatlı kaşığı pesto (fesleğen) sos
Zeytinyağı, balsamik sirke

Pesto sos ile 1 yemek kaşığı zeytinyağını karıştırıp ayıklanmış enginarı sosla kaplayıp fırında 20 dakika yumuşayıncaya kadar pişirin.
Dolmalık biberleri, patlıcan ve kabakları ızgarada ya da 1 tatlı kaşığı zeytinyağı ile yağlanmış teflon tavada diriliklerini kaybedinceye kadar pişirin.
Geniş bir salata kasesine balsamik sirkeyle harmanlanan yeşillikleri koyup üzerine biberleri ve doğranmış domatesleri ilave edin. Ortasına fırından çıkarıp ılıttığınız enginarı koyun. Salatanın üzerine dolmalık fıstıkları serpiştirip servis edebilirsiniz.