



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## IZGARA SEBZELİ HİNDİ BİFTEK

1 paket Pınar hindi biftek  
12 adet bebek patlıcan  
4 adet taze patates  
12 adet bebek kabak  
8 adet mantar  
1 adet sarı dolmalık biber  
1 adet kırmızı dolmalık biber  
Sebzeleri lezzetlendirmek için  
Zeytinyağı, tuz, fesleğen, sarımsak, kekik

Sebzeleri parmak şeklinde doğrayın. Taze otlarla lezzetlendirerek marine edin Izgarada pişirin. Hindi biftekleri tavada veya ızgarada ısıtın. Arzuya göre üzerine balzamik sirkesi veya nar ekşisi dökerek servis edin.