



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BAŞLANGIÇ TABAĞI

Malzeme:

260 gram keçi peyniri

Patlıcan ezme için :

4 adet bostan patlıcan

2 diş sarımsak

1/4 çay bardağı limon suyu

tuz, karabiber

Gavurdağı Salatası için :

1 adet kırmızı biber

1 adet yeşil biber

1 adet salatalık

1 adet domates

1 adet zeytin

1 çay bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Havuç Tarama için :

3 adet havuç

1 çay bardağı ceviz

2 su bardağı süzme yoğurt

susam

Tuz

2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Mısırözü Yağı

Havuç tarama için havuçları rendeleyip sıvıyağ ile kavurduktan sonra soğumaya bırakın. Yoğurt, ceviz ve havucu karıştırıp dinlenmeye bırakın. Patlıcan ezmesi için patlıcanları közleyip kabuklarını soyun. Sarımsak, limon suyu ve tuz ile yoğurup dinlenmeye bırakın. Gavurdağı salatası için malzemeleri minik diş şeklinde (brunoise) doğrayın. Zeytinyağı ve susam ekledikten sonra karıştırın. Patlıcan ezmesi, havuç tarama ve keçi peynirini sırasıyla servis tabağına dizin. Üzerine gavurdağı salata gezdirip servis yapın.