



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU SEBZELİ LAVAŞ DİLİMLERİ

Malzeme:

2 adet lavaş ekmeđi

1 adet kırmızı biber

1 adet yeşil dolmalık biber

1 adet havuç

1 adet yeşil sivri biber

2 tatlı kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

1 tatlı kaşığı susam

Tuz

Karabiber

Sosu İçin :

2 adet domates

1 diş sarımsak

1 adet tatlı kırmızı biber

1 adet yeşil sivri biber

Sebzeleri yıkayıp iyice temizledikten sonra jülyen doğrayın. Geniş bir tavada 1 tatlı kaşığı zeytinyağını ısıtın. Sebzeleri ilave edip 5 dakika kadar soteleyin. Sos için domatesleri yıkayıp kabuklarını soyun ve küp şeklinde kesin. Biberleri temizleyip doğrayın. Sos tenceresinde domates ve biberleri 1 tatlı kaşığı zeytinyağı ile yumuşayıncaya kadar pişirin. Lavaşları dörde bölün. Domates sonunu çukur bir kaseye aktarın. Sebzeleri servis tabağına alıp susam ile süsleyin. Lavaş ile birlikte sıcak servis yapın.