



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATESLİ SEBZE IZGARA

2'şer adet patlıcan, dolmalık biber ve kırmızı biber  
4 adet domates  
9 diş sarımsak  
1/2 çay bardağı zeytinyağı  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı toz şeker

Domatesleri ortadan ikiye kesip bir tavaya koyun. Aralarına kabuklu sarımsakları serpiştirin. Zeytinyağı gezdirip karabiber ve toz şeker serpin. Tuzunu ayarlayıp orta ateşte, domates ve sarımsaklar yumuşayana kadar pişirin. Daha sonra tüm malzemeyi ezin. Bir dakika daha pişirip sosu kenara alın. Patlıcanları boylamasına dilimleyin. Biberleri boylamasına dörde bölün. Hepsini bir tavada önlü arkalı pişirin. Sebzeleri servis tabağına yerleştirip üzerine ılık sos gezdirerek servis yapın.