



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SEBZE

1 adet iri boy patlıcan
2 adet yeşil biber
2 adet kırmızı biber
1-2 demet maydanoz
1-2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı margarin
2 tatlı kaşığı limon suyu
Tuz
Karabiber

Patlıcan ve biberleri iyice yıkayıp temizledikten sonra önceden 180 dereceye ayarladığınız fırının ızgarasında biberleri 25 dakika, patlıcanları ise 35 dakika pişirin. Bunları fırından alarak bir süre soğumaya bırakın. Daha sonra biberlerin kabuklarını ve çekirdeklerini çıkarın, ince ince doğradıktan sonra bir salata tabağının içine koyun.

Aynı işlemi patlıcan için de yapın ve doğranmış patlıcanı, maydanozu, ezilmiş sarımsağı biberlerin yanına ekleyin.

Bunları iyice karıştırdıktan sonra üzerlerine margarini, limon suyu, tuz ve karabiberi ekleyin. Yemeği buzdolabında bir saat bekletin ve servis yapmadan önce tekrar karıştırın.

