



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI YOĞURTLU SALATA

- 2 patates
- 1 patlıcan
- 1 kabak
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı antepfıstığı

Patatesi, patlıcanı ve kabağı temizleyip yıkayın. Küp şeklinde doğrayın. Tavaya yağı koyup sebzeleri 15 dakika kadar kavurarak pişirin. Sonra bir kabın içinde soğumaya bırakın. Süzme yoğurdun içine ezilmiş sarımsağı ekleyip karıştırın. Bu yoğurdu kızarmış soğumuş sebzelerle karıştırın. Servis tabağına alıp üzerine antepfıstığını serpip servis yapın.