



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HARİKALAR DİYARI

Mehtap Kazan

1-2 dal karnıbahar  
1 adet biber  
1 adet patates  
1 adet kabak  
1 adet patlıcan  
2 diş sarımsak  
mayanez  
tuz  
1 su bardağı çiçek yağı  
pınar labne  
Sosu için domates  
pul biber  
2 kaşık zeytinyağı

Biber, patates, kabak ve patlıcanları halka şeklinde kesip(Arzuya göre daha farklı şekillerdede kesebilirsiniz.) kızgın yağda bir güzel kavuruyoruz. Kavrulmuş sebzelerin yağını çekmesi için peçete konulan bir tabağa alıyoruz. Ardından 1 veya paket pınar labne ile mayonez, tuz ve ezilmiş sarımsaklarımızı bir güzel çırpıcıyla karıştırıp sebzelerimizin üzerine döküyoruz. Sos için domatesi rendeleyip pul biberle kızartıyoruz. Domates sosunda üzerine döküp servise hazır hale getiriyoruz.