



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HİNDİ SALAM VE IZGARA SEBZE SALATASI

8 dilim Maret Pratik Hindi Salam, ikiye kesilmiş  
1 adet patlıcan, ince dilimlenmiş  
1 adet kabak, ince dilimlenmiş  
1 adet kırmızı biber, kalın şeritler halinde kesilmiş  
1 adet sarı biber, kalın şeritler halinde kesilmiş  
2 diş sarımsak, ezilmiş  
10 adet fesleğen yaprağı, ince kıyılmış  
Zeytinyağı  
Balsamik sirke  
Tuz, karabiber

Patlıcan ve kabakların üzerine tuz serpilip 15 dakika bekletilir. Suları çıkınca temiz sudan geçirip kurulanır. Ezilmiş sarımsak ile kıyılmış fesleğen yaprakları zeytinyağı ile karıştırılıp yarısı patlıcan ve kabakların üzerinde gezdirilir. Tuz ve karabiberle tatlandırılıp ızgarada pişirilir. Biber dilimleri de aynı şekilde sarımsaklı, fesleğenli zeytinyağ, tuz ve karabiberle tatlandırılıp ızgarada pişirilir. Sebzeleri ve Maret Pratik Hindi Salam dilimleri kıvrılarak servis tabağına yerleştirilir. Arzu edilirse balsamik sirke ilavesiyle servis edilebilir.

