



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇİM YOĞURTLU IZGARA KÖK SEBZE

500 gr karışık kök sebze  
1 baş sarımsak, dişlerine ayrılmış  
2 dal taze kekik  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz ve karabiber  
Sosu için:  
120 gr İçim Süzme Yoğurt  
50 gr İçim Yoğurt  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 diş sarımsak

Kök sebzeleri iyice yıkayın. Dış yüzeylerini sert bir fırça yardımıyla temizleyin. Sebzeleri uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve sebzeleri üzerine dizin. Sebzelerin üzerine zeytinyağı gezdirin. Kabuklu sarımsak dişlerini bıçakla ezin. Taze kekik dallarını, bir tutam tuz ve karabiberi serpiştirin. 220 derecelik önceden ısıtılmış fırında sebzelerin üzerleri kızarana kadar yaklaşık 40 dakika pişirin. Sos için İçim Yoğurtları karıştırın ve iyice çırpın. Kalan ezilmiş sarımsakları da ekleyin. Fırınlanmış kök sebzelerinizi hazırladığınız İçim Yoğurt sos eşliğinde servis edin.

