



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## IZGARA KABAK DOMATES VE MOZARELLALI ROKA SALATASI

Önce, ızgarayı 4. ayara getirerek ısıtın. sakız kabağını baharatla çeşnilendirin ve fırçayla hafifçe yağ sürün. Kekiğin yarısını serpin ve 2-3 dakika kapalı ızgarada (panini konumu) pişirin. En son domates dilimlerini ekleyin. Bu arada, kalan yağ ve sirkeyle sos hazırlayın, baharatla çeşnilendirin ve roka yapraklarına ekleyin (her yaprağın ince bir tabakayla kaplandığından emin olun). Izgara yapılmış sakız kabağı ve domates dilimlerini roka yaprakları üzerine koyun, mozzarella parçalarını ekleyin ve salatayı tatlandırmak için kekiğin geri kalanını ve biberi serpiştirin. Makarnayla mükemmeldir.

Not: Daha sağlıklı bir yemek için, mozzarella yerine ricotta peyniri kullanmayı deneyin.

---