



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARA KABAKLI CAPRİCA

Eyüp Sevinç

- 2 adet kabak
- 3 adet domates
- 1/2 paket hellim peyniri
- 1 bağ fesleğen
- 3 yemek kaşığı parmesan rendesi
- 1 tatlı kaşığı kavrulmuş dolmalık fıstık
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı

Hellimleri paketinden çıkarıp suya tutun, tuzunu aldıktan sonra iri zar şeklinde kesin. Kabak ve domatesi de iyice yıkadıktan sonra hellimler ile aynı büyüklükte kesin. Fesleğeni, kavrulmuş fıstığı, parmesan ve zeytinyağını bir mutfak robotundan iyice geçirin. Zar şeklinde kesilmiş hellim, kabak ve domatesi bir şişe geçirin. Izgarada veya tavada şişi her tarafı kızarana kadar çevirin, hazırladığınız sosu üzerine gezdirip servis edin.

