



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## IZGARA SEBZE KULESİ

1'er adet patlıcan, kabak, kırmızı biber, havuç  
2 adet mantar  
Sos için:  
2 tutam fesleğen  
Yarım çorba kaşığı kavrulmuş dolmalık fıstık  
1 diş sarımsak  
1 çay bardağı zeytinyağı  
Bir tutam tuz, karabiber  
Peynir için:  
1 çorba kaşığı tulum peyniri  
1 çorba kaşığı beyaz peynir  
Yarım çorba kaşığı krema  
Birer tutam taze kekik ve biberiye  
Servis için:  
Akdeniz yeşillikleri

Sebzeleri 1 cm kalınlığında doğrayın. Izgarada pişirin. Sos için verilen tüm malzemeyi mikserleyip sos hazırlayın. Sebzeleri kalıp yardımı ile kule şekline getirin. Peynir malzemesini de köfte kıvamına getirerek, oval şekilde hazırlayın. Kulenin üzerine koyarak orta ısı fırına sokup çıkarın. Akdeniz yeşillikleriyle servis yapın.

