



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## IZGARA SEBZE SALATASI

Malzeme:

1 paket Akdeniz yeşillikleri

1 adet havuç

1 adet kabak

1 adet patlıcan

1 adet kırmızı biber

3 adet dal domates

1 adet enginar kalbi

tulum peyniri

Tuz

Pesto sos için :

1 demet fesleğen

15 gram çam fıstığı

50 gram parmesan peyniri

1/2 çay bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Havuç ve kabağın kabuklarını kazıyıp küp şeklinde doğrayın. Patlıcanın kabuklarını alaca kesip iri iri doğrayın. Havuç, kabak, patlıcan, kırmızıbiber ve enginar kalbini ızgarada kızartın. Akdeniz yeşilliklerini servis tabağına alın. Izgara kızarttığınız sebzeleri ilave edin. Pesto sosu için kıyılmış fesleğen, çam fıstığı, parmesan peyniri ve zeytinyağını harmanlayın. Hazırladığınız sosu salatanın üzerinde gezdirin. İsteğe göre üçgen şeklinde dilimlenmiş tortilla ekmeği ve tulum peyniri ile servis yapabilirsiniz.