



IZGARA SEBZELER VE SARDALYALI SOS

- 2 adet havuç
- 2 adet patlıcan
- 5 adet çarliston biber
- 3 adet kabak
- Sos için
- 1 kutu Dardanel Sardalya
- 2 su bardağı yoğurt
- 1/2 adet limon suyu
- 1/2 demet taze nane (ayıklanmış)

Dardanel Sardalya'yı kabaca doğrayın ve sos için hazırladığınız tüm malzemelerle karıştırarak buzdolabında soğutun.

Izgara yapacağınız sebzeleri iyice yıkayın.
Havuçları soyun ve 2 cm. kalınlığında verev dilimleyin.
Patlıcanları ve kabağı 2 cm. kalınlığında verev dilimleyin.
Biberleri ortadan ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkartın.
Sebzelerin her iki tarafını ızgarada pişirerek servis tabağına alın.
Izgara sebzeleri yanında sardalyalı yoğurt sosla servis yapın.

