



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA SEBZELİ ADANA KEBAP

1 paket Adana Kebap
200 g bebek kabak
200 g bebek havuç
8 adet kuşkonmaz
2 adet domates

Adanaları tavada, ızgarada veya fırında ısıtın. Sebzeleri ortadan ikiye kesin. Fesleğen, zeytinyağı ve nar ekşisi ile harmanlayın. Sebzeleri tavada veya ızgarada pişirin. Üzerine nar ekşisi ve zeytinyağı dökerek servis edin.
