



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA SEBZELİ ÇEDAR PEYNİRLİ SANDVIÇ

- 4 adet baget
- 2 adet kabak
- 2 adet havuç
- 1 adet patlıcan
- 4 adet biber
- 150 gram mantar
- 4 dilim çedar peyniri
- 4 yemek kaşığı zeytin ezme krem peynir
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

Kabak, patlıcan, biber, mantar ve havuçları iyice yıkayın. İnce dilimler halinde doğrayın. Üzerlerine sıvı yağ sürün ve ızgarada kızartın.

Bagetleri ısıtıp ortadan ikiye kesin. Her birine tereyağı ve zeytin ezme krem peynirden sürün. Bagetlerin arasına sebzeleri dizin. Çedar peynirini de sebzelerin arasına yerleştirip sıcak servis yapın.