



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK IZGARA TABAĞI

Malzeme:

8 adet kuzu pirzola

600 gram patlıcan

160 gram sivri biber

200 gram domates

50 gram hardal

tuz

karabiber

pul biber

200 gram Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

50 gram süt

8-10 diş sarımsak

500 gram soğan

8 adet lavaş

Kuzu pirzoları hardal, sarımsak, zeytinyağı, tuz ve karabiber ile marine edin. Zeytinyağı, tuz, sarımsak, közlenmiş kırmızıbiber, tane karabiberi mikserde çekip, kuzu sırtı bu karışım ile marine edin. Süt, kırmızı toz biber, zeytinyağı, tuz ile şaşığın marine edin. Soğanları yuvarlak şekilde ince dilimleyip kuzu şaşığın ve soğanları şişlere dizin. Patlıcanları közleyip, kabuklarını soyduktan sonra küp küp doğrayın. Sivribiber ve domatesi de doğrayın. Bir tavada sırasıyla biber, domates ve patlıcanları az yağ ile soteleyin. Biraz sarımsak, tuz ve karabiber ekleyin. Etleri ızgarada pişirin. Lavaşları da ızgarada hafifçe ısıtıp servis yapılacak tabağa alın. Üzerine etleri yerleştirin. Patlıcan püresi ve ızgara domates, biber ile servis edin.