



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIZARMIŞ PEYNİRLİ IZGARA SEBZELER

4 kişilik  
1'er adet kabak, patlıcan ve havuç  
2 adet taze patates  
4 adet enginar kalbi  
2'şer adet renkli dolmalık biber  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
2 çorba kaşığı balsamik sirkesi  
2 diş sarımsak  
10 yaprak taze fesleğen  
8 dilim mungen köy peyniri

Kabak, patlıcan, patates, havuç ve enginar kalbini temizleyin. Verev doğrayın. Renkli dolmalık biberlerin çekirdek yataklarını çıkartıp 2 parmak kalınlığında doğrayın. Bütün sebzeleri ızgarada arkalı önlü pişirin. İnce ince kıyılmış fesleğen ve sarımsağı, zeytinyağı ve balsamik sirke ile karıştırın. Izgarada pişen sebzeleri bu karışımda marine edin. Mungen peyniri dilimlerini kızgın tavada kızartın. Sebzeleri servis tabağına alın. Kızarmış peynirleri sebzelerin üzerine dizip servis yapın.