



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİSKET MOZZARELLA

Malzeme:

- 1 adet yufka
- 8 adet kiraz domates
- 1 adet kabak
- 1 adet havuç
- 2 adet kapyra biber
- 1 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 8 adet zeytin
- 5-6 yaprak fesleğen
- 1 çorba kaşığı balzamik sirke
- Akdeniz yeşillikleri

Kabak ve havuçların kabuklarını kazıyın, biberlerin çekirdeklerini temizleyin. Kabak, havuç ve biberleri küp şeklinde doğrayın. Sebzeleri zeytinyağında hafifçe soteleyin. Yufkadan eşit büyüklükte 4 adet yuvarlak kesin. Parçaları ısıya dayanıklı kaselerin içine yerleştirin. 180 dereceye ayarlı fırında 5 dakika kadar pişirin. Misket mozzarella, kıyılmış fesleğen, ikiye kesilmiş kiraz domates, çekirdeği çıkarılmış zeytinler, balzamik sirke, tuz, karabiber ve zeytinyağını bir kaptan harmanlayın. Hazırladığınız karışımı yufkadan hazırladığınız kaselere yerleştirin. Akdeniz yeşillikleri ile süsleyerek servis yapın.
