



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAR EKŞİLİ SEBZE IZGARASI

2 adet orta boy kemer patlıcan
2 adet orta boy kabak
4 adet kırmızı dolma biber
2 adet orta boy kuru soğan
2 adet orta boy domates
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Sosu için:
2 yemek kaşığı nar ekşisi
4 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 çay kaşığı tuz

Önce patlıcanı alacalı soyup, ortadan ikiye bölelim ve yarım cm genişliğinde dilimleyelim. Kabakları soymadan, iyice yıkayalım ve yine yarım cm genişliğinde dilimleyelim. Soğanı soyup, yarım cm genişliğinde doğrayalım. Domatesleri ortadan ikiye keselim. Şimdi bütün sebzelerin her tarafına, fırçayla sıvıyağ sürüp, ızgarada pişirmeye başlayalım. Sos için bir kaseğin içinde; nar ekşisi, dövülmüş sarımsak, tuz ve zeytinyağını iyice çırparak karıştıralım. Izzarada pişen sebzeleri bir servis tabağına yerleştirip, üzerine nar ekşili sosu gezdirdim ve servise sunalım.