



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARSİFAL IZGARA

Malzeme:

100 gram kestane mantarı

1 paket hellim peyniri

8 adet kiraz domates

4 adet yeşil biber

1 adet kırmızı biber

8 adet defne yaprağı

Sosu İçin :

2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

1 çorba kaşığı soya sos

2 adet defne yaprağı

1 çay kaşığı kekik

Bir tutam fesleğen

Malzemeleri küp küp doğrayın. Sos için verilen malzemeleri geniş bir kabın içinde karıştırın. Doğradığınız sebzeleri sosa yatırıp bir süre marine edin. Sostan aldığınız malzemeleri domates, hellim peyniri, defne yaprağı, yeşil ve kırmızı biber, mantar ve hellim peyniri sıralaması ile tahta şişlere geçirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında ızgara yapın. Servis tabağına aldıktan sonra üzerine kekik serpin. Sıcak olarak şehriyeli pilav ve yeşillikle servis yapın.
