



SEBZE IZGARA

2'şer adet kabak ve patlıcan
6 adet mantar
1'er adet kırmızı ve sarı biber
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Sos için:
1 su bardağı light yoğurt
7-8 dal ince kıyılmış dereotu
1 çorba kaşığı mısır
1 diş ince kıyılmış sarımsak
1 çorba kaşığı ince kıyılmış kırmızı ve sarı biber
Süslemek için:
Kiraz domates
Havuç
Salatalık turşusu

Kabakları ve patlıcanları halka şeklinde doğrayın.
Mantarları ince dilimleyip biberleri dörde bölün.
Sebzelerin ve mantarların üzerine zeytinyağı gezdirip tuz serpin ve ızgara yapın.
Diğer tarafta yoğurt, dereotu, mısır, sarımsak, kırmızı ve sarı biberi karıştırıp sos hazırlayın.
Çöp şişlere domates, havuç ve dilimlenmiş turşu dizin.
Izgara yapılmış sebze ve sosla birlikte servis yapın.

