



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZE KEBABI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 adet büyük kabak  
1 adet büyük patlıcan  
2 adet kırmızı biber  
2 adet sarı biber  
2 adet yeşil biber  
2 adet havuç  
2 adet orta boy domates  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı kekik  
1 çay kaşığı kırmızı pul biber  
Yoğurt Sosu İçin:  
1 su bardağı yoğurt  
1 diş sarımsak (ezilmiş)  
1 yemek kaşığı limon suyu  
Tuz  
Üzeri İçin:  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı kırmızı pul biber  
1 çay kaşığı toz kırmızı biber

Fırını 200 dereceye ısıtın.

Kabak, patlıcan, biberler ve havuçları yıkayıp jülyen şeklinde doğrayın. Domatesleri de dilimleyin.

Doğranmış sebzeleri geniş bir kaseye alın. Üzerine zeytinyağı, tuz, karabiber, kekik ve kırmızı pul biber ekleyip iyice karıştırın.

Sebzeleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine eşit şekilde yayın.

Önceden ısıtılmış fırında sebzeleri yaklaşık 25-30 dakika, yumuşayana ve hafifçe kızarana kadar pişirin.

Yoğurdu bir kaseye alın. Üzerine ezilmiş sarımsak, limon suyu ve tuz ekleyip karıştırın.

Pişen sebzeleri fırından çıkarın.

Servis tabağına önce hazırladığınız yoğurt sosunu yayın.

Üzerine fırınlanmış sebzeleri yerleştirin.

Küçük bir tavada zeytinyağını ısıtın. Kırmızı pul biber ve toz kırmızı biberi ekleyip karıştırarak yağı kızdırın.

Hazırladığınız bu biberli yağ sebzelerin üzerine gezdirin.



---

© lezzetler.com tarif no:179415 • adı:Sebze Kebabi • gönderen:dolu • indirme tarihi:05.04.2025 - 06:59