



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZE SARMASI

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

250 gr. Muratbey Topi peynir  
2 adet kabak  
2 adet patlıcan  
3 domates  
Nane  
Tuz  
Sarımsak

Kabak ve patlıcanları uzun - ince dilimlerde kesin ve yağsız tavada pişiriniz. Her bir kabak ve patlıcan diliminin arasına Muratbey Topi peyniri koyup sarınız, açılmaması için kürdan ile tutturunuz. Kürdanların üzerine tekrar Muratbey Topi peyniri koyunuz. Derin bir kaptaki domatesleri rendeleyip, tuz, nane ve sarımsak ile karıştırınız. Sosu hazırladığınız sarmaların üzerine dökünüz ve 180 derece fırında pişiriniz.

