



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SICAK SEBZELİ ANTEP PEYNİRİ

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

200 gr. Muratbey Antep Peyniri
2 adet Patlıcan
2 adet Kabak
Kızartmak için, sıvı yağ
Sos İçin
2 adet Domates
1 yemek kaşığı Sirke
1 adet Kesme şeker
3 diş sarımsak
1 kaşık sıvı yağ

Küçük bir tencereye domatesleri ve sarımsakları rendeleyin. Kesme şekeri ve sıvı yağı da ekleyip, karıştırıp domates sosunu 3-5 dakika kadar pişirin.

Patlıcanları ve kabakları yıkayıp, dilim dilim kesip kızgın yağda kızartın. Fazla yağın çekmesi için havlu kağıt üzerinde bekletin.

Muratbey Antep peynirlerini yağsız teflon tavada kızartın.

Servis tabağına bir dilim kabak üzerine bir dilim patlıcan ve patlıcanın üzerine de kızarmış Muratbey Antep peynirini koyun. Peynirin üzerine kabak ve patlıcan koyup en üste domates sosunu gezdirin.

Bütün malzemeler bitene dek aynı işlemi tamamlayın. Soğutmadan servis yapın.

