



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞUK SEBZE TABAĞI

Kabak  
Patlıcan  
Köy biberi  
Kıy biber  
Sarımsak  
Acı süs biber  
Taze kişniş  
Zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Tüm sebzelerimi aynı ebatlarda doğruyoruz. İyice kuruladıktan sonra vok tavada zeytinyağı ve sarımsak taneleri ile kısa bir çevirelim. Burada önemli nokta köy biberleri hemen pişeceği için en son atmamız gerekiyor. İlk olarak kabak, patlıcan, kıy biber ve köy biberi olarak ilerleyebilirsiniz. Taze kişniş ile harmanladığımız ev yoğurdu yada süzme yoğurdu güzelce karıştırıp içine soğuk sıkım lezzetli bir zeytinyağı ile taçlandıralım. Sebzelerin üzerine ekleyip servis edebilirsiniz.

