



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SOSLU SEBZE DİLİMLERİ

3 adet kırmızı biber
3 adet salatalık
3 diş sarımsak
2 adet havuç
1 adet kabak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet limon
2 çorba kaşığı elma sirkesi
1 tatlı kaşığı şeker

Sebzeleri ve salatalığı aynı incelikte uzun uzun doğrayın. Sebzeleri az suda, kapağı kapalı şekilde kendi buharıyla beş dakika pişirin. Hemen buzlu suyun içine alıp diri kalmalarını sağlayın. Servis tabağına dizin, üzerine salatalık dilimlerini koyun. Sosu için şeker, sirke, dövülmüş sarımsak, yağ ve limon suyunu çırpın, sebzelerin üzerine dökün.