



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ IZGARA SEBZE

- 6 kişilik
- 3 adet patlıcan
- 3 adet orta boy kabak
- 1 adet kırmızı dolmalık biber
- 1 adet yeşil dolmalık biber
- 1 adet orta boy soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 tatlı kaşığı kıyılmış fesleğen
- 2 tatlı kaşığı kıyılmış taze kekik yaprağı
- Çeyrek su bardağı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı balzamik sirke

Patlıcan ve kabağı 2 cm kalınlığında dilimler halinde kesin. Dolmalık biberleri 2 ince uzun doğrayın. Soğanı 8 parçaya bölün. Tüm sebzeleri büyük bir kaba alın. Sarımsakları dövün. Kıyılmış otlar, zeytinyağı ve sirkeyi ekleyin. Hepsini karıştırıp, kabın üzerini şeffaf folyoyla kaplayın. 1 saat bekletin. Fırın ızgarasını yakın. Sebzeleri kuruladıktan sonra yağlanmış ızgaraya dizin. Orta ısıda yumuşayana dek 8-10 dakika pişirin.