



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞI SOSLU IZGARA SEBZELER

- 4 mini kabak (yok ise normal büyüklükte kabak)
- 4 mini patlıcan (yok ise normal büyüklükte patlıcan)
- 4 küçük haşlanmış mısır
- 2 domates
- 250 gr mantar
- 8 kuşkonmaz
- Sosu için:
 - 75 gr tereyağı
 - Yarım paket dolmalık fıstık (yaklaşık 15 gr)
 - 2 diş sarımsak
 - 2 dal aze kekik
 - 2 dal taze fesleğen
 - 3 yemek kaşığı limon suyu
 - 1 çay kaşığı pul biber
 - 1 çay kaşığı karabiber
 - 1 çay kaşığı tuz

Sebzeleri iyice yıkayalım ve dilediğiniz büyüklükte doğrayalım. Diğer tarafta sos için tüm malzemeleri rondoya atalım ve pürüzsüz olana kadar çekelim. Koyu kıvamlı bir sos elde edeceksiniz. Daha sonra fırça yardımıyla tüm sebzelere sosu iyice sürelim. Önceden ısıttığınız ızgaraya geç pişeceği için önce kabakları olmak üzere sırayla atalım. Sebzeler iyice yumuşayıp kızarıncaya ızgaradan alalım. Tereyağı soslu sebze ızgaralarının servise hazır.

