



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU KIZARTMA

4 patlıcan
10 çarliston
2 kabak
2 patates
Tuz, karabiber
2 çorba kaşığı zeytinyağı
150 gram süzme yoğurt
4 diş sarımsak

Sebzeleri uzun ince bir şekilde dilimleyin. Yağı ve baharatı ekleyip karıştırın. Fırın tepsisine aktarın. 200 derecedeki fırında ara sıra karıştırarak 15 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Süzme yoğurdu sarımsakla karıştırıp üzerine dökün. Daha sonra soğuk olarak yaz sofralarında ikram edin.