



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI EGE TABAĞI (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

4 adet kabak  
½ kg. havuç  
4 adet enginar  
1 su bardağı bezelye  
½ kg. ıspanak  
2-3 patlıcan  
½ kg. domates  
Maydanoz  
Dereotu  
Yeşil biber  
4 yumurta  
Salatalık turşusu  
Limon  
Nane  
Kekik  
Zeytinyağı

Enginarı zeytinyağı ile pişirin.Kabakları ikiye bölerek suda haşlayın. İçlerini sebzele karışımla doldurun.İspanağı püre yaparak içine dört yumurta ilave edin.Dikdörtgen bir tepsiye yayarak fırınlayın, fırından çıkarıp rulo şeklinde sarın.Domateslerin içlerini oyarak közlenmiş patlıcan, haşlanmış patates mayonezli karışımla doldurun, Hazırlanan tüm sebzele, zeytinyağı yemekleri servis tabağına yerleştirin. Soğuk olarak servis yapılacaktır.

