



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI IZGARA SEBZELER

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 adet kapy biber veya kaliforniya biberi
1 adet sarı biber veya kaliforniya biberi
2 adet patlıcan
2 adet kabak
1 adet soğan
3 dal biberiye
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı karabiber
İsteğe göre sarımsaklı yoğurt

Bütün sebzeleri aynı şekil ve ebatta orta kalınlıkta dilimleyin. Ayrı bir yerde biberiye, pulbiber, zeytinyağı, karabiber ve tuzu çirpin. Sebzeleri karıştırıp, dinlendirin. Döküm tavada, teflon tavada, ızgarada, fırında veya airfryer'da pişirip servis yapın. Kısa sürede nefis sebzeler elde edeceksiniz. Dilerseniz sarımsaklı yoğurtla tüketebilirsiniz.

