

Izgara Sebze

Malzemeler

3 adet kemer patlican
2 adet havuc
3 adet kabak
4 adet dolmalik kirmizi biber
4 adet dolmalik yesil biber
2 adet aci yesil biber
1 adet etli dolmalik sari biber
12 adet maydanoz sapi
Tuz
Uzerine bir kac sap taze biberiye
Sos Icin:
3 yemek k. zeytinyag
4 adet orta boy domates
2 dis sarimsak
2 tatli k. domates salcasi
2 tatli kasigi feslegen
1 tatli k.aci kirmizi pul biber
1/2 cay k. karabiber
1/2 limon suyu
1 yemek k. elma sirkesi
1 kahve fincani sicak su
Tuz

Yapilisi

Havucclarin ve kabakclarin kabugunu alin. Halka dograyin.
Biberlerin sert kisimlarini ve cekirdeklerini temizleyin. Buyuklugune gore 4-6 parcaya ayirin.
Patlicanlari soymadan halka halka dograyin, acisini birakmasi icin biraz tuzlayip 15 dakika bekletin. Bu sure icinde patlicanlar aci suyunu verecektir. Patlicanlari bol suyla yikayin ve beyaz kagit havlu ile kurulayin.
Tost makinasinda hazirladiginiz sebzeleri izgara yapin.
Isteginize gore sebzeleri ust uste dizin ve maydanoz sapi ile baglayin. Servis tabagina yerlestirin. Burada sebzelerin renkleri belirgin olmasi icin patlican-kirmizi biber-patlican-kabak-havuc-kabak-yesil biber-kirmizi biber-sari biber sirasi ile dizmeye calistim.
Hazirladiginiz sosu sebzelerin uzerine dokun.
Sebzeler sos icinde 3-4 saat kalinca daha lezzetli olurlar.
Sos Yapilisi:
Domatesleri kucuk dograyin.
Zeytinyaginda domatesleri soteleyin.
Domates salcasi ve ezilmis sarimsaklari ekleyin. (Tuzunu ve eksisini zevkinize gore degistirebilirsiniz).
Baharatlari, kalan malzemeleri ekleyip 3 dk. kadar ocakta pisirin.
Sebzelerin uzerine sicak sicak dokun.
En ustunu taze biberiye ile susleyin.