

Yogurt Esliğinde Izgara Sebze

Malzemeler

Cesitli mevsim sebzeleri

Patlican

Biber (yesil, sari, kirmizi)

Kabak

Havuc

Ceri domates

Kuru soğan

1 kase sarimsakli suzme yogurt

Yapilisi

Sebzeleri yıkayın dilediginiz gibi doğrayın. Patlicanlari tuzlu suda bekletin. Sonra suzun ve beyaz kagit havlu ile kurutun. Diger sebzelerin uzerine cok az tuz serpin. Butun sebzeleri tost makinesine dizin veya sise takip ızgara yapin.

Genis bir tabaga ızgara yaptiginiz sebzeleri isteginize gore dizin. Sarimsakli yogurt ile servis yapin.