



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

---

## Salat mit Gegrillten Zutaten

Köz Salatası



2 rote Paprikaschoten  
2 Auberginen  
2 Zucchini  
5 Knoblauchzehen  
2 Paprika zum Füllen  
5 Lauchzwiebel  
5 EL Olivenöl  
Saft einer halben Zitrone  
½ KL Salz

# Das ganze Gemüse entweder auf dem Herd oder auf dem elektrischen Grill grillen, die Paprika enthäuten, entkernen und würfelförmig zuschneiden.

# Die Auberginen auch enthäuten und dünn zuschneiden. Die Zucchini würfeln und die Lauchzwiebel klein hacken.

# Alle Zutaten in eine Rührschale füllen und die Mischung aus klein gehacktem Knoblauch, Olivenöl, Zitrone und Salz über die Zutaten giessen.

# In einen Salatservierteller füllen und zu Tisch bringen.

**Tipp:** Wenn der gegrillte Salat zugedeckt nach einer Wartezeit von 2-3 Tage im Kühlschrank zu Tisch gebracht wird, dann kann sich der Geschmack besser entfalten.