



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

TAHİNLİ PATLICAN SALATASI



3 adet orta boy patlıcan
1 ay bardađı tahin
2 diř sarımsak
Yarım ay bardağı zeytinyağı
Yarım adet limonun suyu
10-15 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

- # Patlıcanların birkaç yerine bıçağın ucuyla delik atılır.
- # Önceden ıstılmış 190 derece fırında 25-30 dakika pişirilir.
- # Sonra patlıcanın ortası uzunlamasına yarılr ve kaşıkla içi alınır. Kararmaması için limon suyu gezdirilir.
- # Karıştırma kabına akatarılır. zerine ezilmış sarımsak ve kıyılmış maydanoz konur.
- # Bařka bir kabın içinde tahin, limon suyu ve zeytinyağı, tuz ve pul biber iyice çırpılır.
- # Patlıcanlı karışımın üzerine gezdirilir. Malzeme bütünleşene kadar karıştırılır.
- # Servis tabağına aktarılır, düzeltilir ve sofraya getirilir.

Not: Patlıcan seçerken sert olmamasına dikkat etmek gerekir. Sert patlıcan çekirdekli olur.