



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

## PATLICAN SALATASI



- 4 Adet patlıcan
- 2 Adet orta boy kuru soğan
- 2 Adet sivri biber
- 1 Adet salatalık
- 1 Adet limonun suyu
- 1 Fincan zeytin yağı
- 1 Tatlı kaşığı tuz

- # Patlıcanlar, hiç bir katkı maddesi olmadan hararetli fırında yumuşayana kadar pişirilir.
- # Sıcakken kabukları soyulur.
- # İnce, ince doğranır, servis tabağına alınır.
- # zerine limon suyu gezdirilir.
- # Salatalık, biber ve soğan patlıcana eklenir, karıştırılır.
- # zerine zeytinyağı gezdirilir.

**Not:** Soğan tuzla ovulduğı için salataya, ayrıca tuz atmaya gerek yoktur.