



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

YOURLU PATLICAN SALATASI



4 Adet ekirdeksiz patlıcan
3 Di sarımsak
1 Kase yoğurt
Yarım ay bardağı zeytinyağı
1 ay kaıı kırmızı biber
1 Tatlı kaıı tuz
Yarım limon suyu

- # Patlıcanlar bir kaç yerine bıçak sokmak suretiyle delinir.
- # Harlı fırında hiç bir katkı maddesi olmadan yumuşayana kadar pişirilir.
- # Fırından çıkar çıkmaz sıcak olarak soyulur.
- # Soğuk sudan geçirilir.
- # Patlıcanlar ince ince kıyıldıktan sonra kararmaması için üzerine limon suyu gezdirilir.
- # Yoğurt pürüzsüz hal alana kadar çırpılır, üzerine ezilmi sarımsak konup karıştırılır.
- # Bu karışım patlıcanların üzerine dökülür.
- # Zeytinyağı gezdirilir, renkli görünmesi için en üste kırmızı pul biber serpilir.

Not: Arzu edilirse, patlıcanların arasına kzlenmi biber de konulabilir.