



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ PEYNİRLİ PATLICAN SALATASI

Kullanılacak malzeme:

1/2 kilo yağlı beyaz peynir,
1 kilo patlıcan,
1 demet maydanoz,
1/2 bardak zeytinyağı,
orta irilikle salatalık
2 domates,
dolmalık 2 biber,
1 limonun suyu.

Yapımı: Peyniri yıkayıp süzdükten sonra püre makinesinden geçirmeli ve porselen bir kâseye koymalı. Limon suyunun yarısıyla zeytinyağını da katarak çatala çırparak bunları birbirlerine iyice yedirmeli. Beri yanda patlıcanları kabukları kavurulacak şekilde kömür ateşinde pişirmeli Saplarından tutarak bıçakla kabuklarını soyduktan sonra saplarını kesip atmalı Ayıklanmış patlıcanları kalan limon suyuyla ıslattıktan sonra ince ince doğramalı ve havanda ezerek macun durumuna getirmeli. Sonra,patlıcanı da peynirin içine dökmeli ve bir çatala çırparak karışımı birbirine iyice yedirmeli.

Bu işlem tamamlanınca karışımı salata servis tabağına boşaltmalı; üstünü domates ve biber dilimleriyle süslemeli. Maydanozu da yaprak yaprak koparıp sağa-sola serpiştirdikten sonra tabağı sofraya götürmeli.