



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ PATLICAN SALATASI

2 adet közlenmiş patlıcan
2 adet közlenmiş kırmızıbiber
2 sap taze soğan
3 domates
2 salatalık
1 çay bardağı ceviz
8 dal maydanoz
Yarım çay bardağı zeytinyağı
3 çorba kaşığı nar ekşisi
2 sivri biber

Taze soğanı çok ince bir şekilde kıyın. Domatesin de içlerini çıkartıp ezin ve kabuklarını küp şeklinde doğrayın. Maydanoz, sivri biber, kırmızı közlenmiş biberi ve patlıcanı doğrayın. Birlikte hepsini bir kabın içinde karıştırın. Üzerine zeytinyağı ve domatesin ezdiğiniz içeri suyuyla ilave edip karıştırın. Servis tabaklarına sulu bir şekilde koymanız gerekiyor ki salatanın suyunun lezzetini alabilsinler. Bence bol nar ekşisi çok yakışıyor ve kıyılmış ceviz.

