



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BİBERLİ PATLICAN SALATASI

- 3 adet büyük domates
- 3 adet közlenmiş kırmızıbiber
- 2 adet bostan patlıcanı
- 1 limon
- 3 diş sarımsak
- 3 dolmalık biber
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı sirke

Patlıcanları ve biberleri mangalda közleyip kabuklarını soyun. Aynı kabın içinde karıştırın. Üzerine limon suyu, sirke ve ezilmiş sarımsakları ekleyip biraz ezerek karıştırın. Son olarak zeytinyağını da üzerine gezdirip içleri oyulmuş domatesleri de irice kıyıp içine ekleyin ve maydanozla süsleyin. Tavuğun yanında ikram edebilirsiniz. Haşlanmış makarnayla birlikte çok lezzetli oluyor aklınızda bulunsun. Ya da çöp şişlerle ikram edin.