



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ VE KABAKLI PATLICAN SALATASI

Malzeme:

4 adet patlıcan

1/2 adet limon

100 gram süzme yoğurt

1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi

2 adet orta boy kabak

Tuz

pul biber

3 çorba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

2 diş sarımsak

Sosu İçin :

2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

3 adet orta boy domates

3 adet doğranmış sivri biber

1 tatlı kaşığı salça

1 tutam Kırmızı toz biber

Süslemek için :

1 çorba kaşığı iri çekilmiş ceviz içi

taze kekik

Kabakların kabuğunu kazıyıp irice rendeleyin. Suyunu süzüp geniş bir tavada 2 çorba kaşığı zeytinyağı ile sürekli karıştırarak suyunu çekene dek kavurun. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Patlıcanları közleyip kararmaması için limon suyunu üzerlerine dökün. Geniş bir kaba alıp kalan malzemeyi ilave ederek karıştırın. Sos için domateslerin kabuğunu soyup zar şeklinde doğrayın. Zeytinyağını tavada ısıtıp tüm malzemeyi ilave ederek pişirin. Ocaktan alın. Hazırladığınız patlıcanlı salatayı servis tabağına alın. Üzerine domatesli sosu gezdirerek dökün. Taze kekik ve ceviz ile süsleyerek servis yapın.