



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CROUTONLU DOMATES SOSLU PATLICAN SALATASI

Filiz ÇATALKAYA ORHAN

Crouton için:

(Bu malzemeler yarım bayat ekmek içindir.)

Bayat ekmek

1 yemek kaşığı zeytinyağı

2 çay kaşığı nane

2 çay kaşığı kekik

Salata için:

3-4 adet patlıcan

Yoğurt

Közlenmiş biber

Tuz

Sıvı yağ

Domates sos için:

3-4 adet domates

Zeytinyağı

Kekik

Pul biber

Öncelikle patlıcanları pijamalı soyup, küp küp doğrayalım. Bir kabın içine acısının çıkması için tuzlu su yapıp, doğradığımız patlıcanları koyalım. Diğer bayat ekmeklerimizi küp küp keselim ve yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine koyalım. Zeytinyağı içine nane ve kekik serpelim, bu karışımı ekmeklere karıştıralım. 200 derece fırında renk alana kadar kırılaştıralım. Sudan çıkarıp iyice kuruladığımız patlıcanlarımızı sıvı yağda kızartalım ve fazla yağın emmesi için kâğıt havlu yaydığımız tabağa çıkaralım. Domateslerimizi bir sos kabının içine rendeleyelim. Domateslerin çiğliği gidene kadar pişirelim ve içine zeytinyağı, kekik ve pul biber ekleyelim. Servis tabağımıza önce ktır ekmeklerimizi, ekmeklerin üzerine kızarmış patlıcanları, onun üzerine de domates sosunu ilave edelim. En üste çırpılmış yoğurdumuzu dökelim. Közlenmiş biberlerimizi şeritler halinde keselim ve yoğurdumuzun üzerine kafesler yaparak süsleyelim. Salatamız servise hazırdır. Afiyet Olsun. Not: Bu patlıcan salatası için yaptığımız croutonları buzdolabı poşeti ya da kavanozlara koyarak buzdolabında 10 gün kadar saklayabilir, çorbalarda ve salatalarda kullanabilirsiniz.

