



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇANAĞINDA PATLICAN SALATASI

- 4 adet domates
- 4 adet patlıcan
- 3 diş sarımsak
- 100 gram peynir
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay bardağı limon suyu
- 4 adet siyah zeytin
- 3 dal taze soğan sapı
- 2 yemek kaşığı haşlanmış mısır tanesi
- 5 adet taze nane yağı
- 1 çay kaşığı tuz

Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun. Kararmaması için üzerine hemen limon suyu dökün. Blenderle ezip püre yapın. Beyaz peyniri ufalayın, sarımsakları ezin ve patlıcan püresine ilave edip karıştırın. Patlıcan püresine tuz ve süzme yoğurdu ilave edin. Zeytinyağını azar azar dökerek ekleyip blenderle iyice çırpın. Hazırladığınız patlıcan salatasını buzdolabında 10-15 dakika bekletin. Domatesleri yıkayıp kurulaşın. Sap tarafı bütün kalacak şekilde, tersinden dörde kesip hafifçe aralayarak çiçek şekli verin. İç kısımlarını çıkarın. Zeytinlerin çekirdeklerini ayıklayıp dilimleyin. Hazırladığınız domatesleri servis kaselerine yerleştirip patlıcan salatası ile doldurun. Zeytin dilimleri, kıyılmış taze soğan, mısır ve nane yaprakları ile süsleyip servis yapın.