



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ PATLICAN SALATASI

2 adet bostan patlıcan
2 adet büyük yeşil biber
1 adet kırmızı biber
2 adet limonun suyu
3-4 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
2 iri diş sarımsak (dövülmüş)
Yeterince tuz

Patlıcanları 4-5 yerinden bıçakla delerek, közmatığe koyup arada çevirerek közleyin. Biberlere de aynı işlemi uygulayıp, akan sudan geçirip kabuklarını soyun. Tahtanın üzerinde ağza gelecek büyüklükte kesip, sarı suyunun süzülmesi için süzgece koyun. Üzerine bir limonun suyunu sıkıp karıştırarak kararmasını önleyin. Ayrı bir yerde yağ, limon suyu, sarımsak ve tuzu iyice çırpın. Servis tabağına aldığınız patlıcanların üzerine çırptığınız limonu döküp, istediğiniz gibi süsleyerek servis yapabilirsiniz.