



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNAR GÖBEĞİNDE PATLICAN SALATASI

Malzeme

4 adet enginar göbeği (Ayıklanmış)

½ limonun suyu

Tuz

Su

1 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Un

1 adet soğan (Soyulmuş, bütün)

1 kg. siyah çekirdeksiz patlıcan

1 çay bardağı Altın Hasat Zeytinyağı

1 adet limonun suyu

Hazırlanışı

- Çelik veya porselen çukur bir kabın içine Altın Hasat Zeytinyağı'nı, limon suyunu ve tuzu koyun.
- Patlıcanları köz üzerinde veya kızgın saçta iyice pişirin. Bıçakla kabuklarını soyun.
- Soyulan patlıcanları hazır olan malzemenin içine koyup ağaç spatula veya çırpma teli ile iyice karıştırın. Bu karışım, kısa bir süre sonra mayonez şeklini almış olur.
- Diğer bir tencereye enginarları koyun. Üzerlerini kapatacak kadar su, limon suyu, tuz, un ve soğan ilave edip 20 dakika pişirin.
- Enginarları, soğuduktan sonra çıkarın ve hazır olan patlıcan salatasını kaşıkla içlerine doldurun.
- Arzuya göre süsleyerek servis yapın.