



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİMEKLİ PATLICAN SALATASI

Malzemeler:

1 paket tuzsuz etimek
2-3 adet orta boy patlıcan
2 adet orta boy domates
2 su bardağı yoğurt
1 diş sarımsak
2 adet kırmızı közlenmiş biber
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı sirke
tuz
karabiber
kekik
pul biber

Yapılışı:

Patlıcanları alacalı soyup uzunlamasına veya küp küp doğrayarak kızartın. Kızarttığınız patlıcanları kâğıt havlu üzerine alıp yağlarını tamamen süzdürün. Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin. Patlıcanları domates rendesi, yağ, sirke, tuz ve karabiber ile karıştırın. Etimekleri kırıp servis kabına yayın. Üzerine patlıcan salatasını yayın. Yoğurdu sarımsakla karıştırarak patlıcanın üzerine dökün. Közlenmiş biberleri şeritler halinde keserek yoğurdun üzerine dizin. Kalan boşluklara kekik ve pul biber serpin. (Dilerseniz konserve patlıcan kızartması ve konserve közlenmiş kırmızı biber kullanarak zamandan tasarruf edebilirsiniz. Bu durumda tek yapmanız gereken etimeklerin üzerine konserve patlıcan kızartmasını yayıp, üzerine yoğurdu döküp ve konserve biberleri dizmek.)