



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETİMEKLİ PATLICAN SALATASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tatlı Kaşığı nane
- 2 Su Bardağı yoğurt
- 1 Tatlı Kaşığı kırmızı biber
- 3 Adet Domates
- 3 Adet patlıcan
- 6 Adet etimek
- 6 Adet sarımsak
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Çay Kaşığı şeker
- 6 Adet kırmızı biber
- 1 Tatlı Kaşığı sirke

Patlıcan ve kırmızı biberleri fırında közleyip soğuyunca kabuklarını soyun. Kırmızı biberlerden iki tanesini üstünü süslemek için şeritler oluşturarak kesin. Diğer kırmızı biberleri ve patlıcanları küp küp doğrayıp borcama alın. Etimekleri de ufak ufak kırıp borcama koyun. Bir tavada domateslerden, erittiğiniz margarin ve 3 diş sarımsak, tuz, şeker ve sirkeyi de ekleyip sos hazırlayın. Sos ılıyınca borcamdaki diğer malzemeleri hafif tuz ve sıvıyağ da ekleyerek harmanlayın ve üzerini düzeltin. Üstüne hazırladığınız sarımsaklı yoğurtlu karışımı yayın. Süslemek için de şerit kırmızı biberleri resimdeki gibi çapraz yerleştirip, araları nane ve pulbiberle süsleyin.