



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU PATLICAN SALATASI

4 adet iri patlıcan
250 gr. yoğurt
8 tane yeşil biber
4 diş sarımsak
1 fincan zeytinyağı
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlar fırında veya harlı bir ateşe gösterilerek ve çevrile çevrile her tarafları iyice pişirilir ve sonra düz bir yere alınarak saplarından tutulup bıçakla, yukarıdan aşağıya olmak üzere soyulur. Sonra keskin bir bıçakla ezilmesine doğranır ve zeytinyağı ile iyice halledilir. Yoğurt ilâve edilerek tekrar iyice karıştırılır ve bir tarafa bırakılır. Yeşil biberler ateşte pişirilip soyulur ve sarımsaklar ile beraber varsa havanda dövülerek patlıcanlara katılıp iyice karıştırılır. Servis tabağına alınır bu karışımın üzerine arzuya göre acı yeşil biber veya kırmızı biber serpilerek servis yapılır.

[ML® Patlıcan Graten için tıklayın](#)