



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU PATLICAN SALATASI

4 dolgun patlıcan (1 kg),
3/4 kahve fincanı zeytinyağı,
250 gr yoğurt,
5 diş sarımsak,
10 yeşil biber,
yarım limonun suyu,
yeteri kadar tuz.

Patlıcanlar soyulmadan kuvvetli ateşte çevirerek közlenir. Piştikteü sonra, yanmış olan kabukları bir bıçak yardımıyla yukarıdan aşağı doğru soyularak ayıklanır. Kabuğu soyulan her patlıcan içinde zeytinyağı bulunan porselen kâseye konur. Üstüne tuz serpilip limon suyu dökülür ve çatalla zeytinyağı patlıcanlara yedirilir. Sonra çatalla iyice ezerek macun kıvamına getirilir, üzerine yoğurt ilave edilir ve iyice karıştırarak birbirine yedirilir. Dört adet biber hafif ateşte közlenir, kabukları soyulur. İyice yıkandıktan sonra havanda sarımsak ve yeteri kadar tuzla birlikte iyice dövülür. Sonra bu dövülmüş, sarımsaklı biber yoğurtlu patlıcanlara katılır ve iyice karıştırılır. Sarımsak ve biberler iyice dağılıp kanştıktan sonra salata servis tabağına alınır. Üstüne hafif ateşte pişirilmiş ve ince zarlari soyulduktan sonra yıkanarak kurulanmış olan yeşil biberler konur ve servis yapılır.

[ML® Cive \(görsel\)](#)