



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOROS SALATASI (ANTALYA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Közlemelik patlıcan: 3 adet
Kırmızı etli biber: 3 adet
Soğan: 3 adet
Nane (ince kıyılmış): ½ demet
Maydanoz (ince kıyılmış): ½ demet
Fesleğen (ince kıyılmış): ½ demet
Sarımsak: 3 diş
Sirke: 1 kahve fincanı
Erik ekşisi veya limon suyu : 1 kahve fincanı
Zeytinyağı: 2 kahve fincanı
Limon: ½ adet
Tuz: 2 tatlı kaşığı

- 1.Patlıcanları ocak üstü harlı ateşte çevirerek, 5 7 6 dakika kolayca bıçak saplanıncaya kadar közleyiniz.
- 2.Közlenmiş patlıcanların yanmış kabuklarını ince akan musluk suyu altında bıçakla sıyrarak, alınız. Yıkayıp, suyunu sıktıktan sonra içinde limonlu zeytinyağı bulunan kaba koyunuz.
- 3.Kırmızı etli biberler ile ayıklanmış kabuklu soğanları önceden 200 C kızdırılmış fırına atınız.
- 4.Yaklaşık 20 7 30 dakika sonra kolayca bıçak saplanıncaya kadar piştiğinde biberleri fırından alınız. Zar kabuklarını ve çekirdeklerini ayıklayıp, yıkayınız. Şeritler halinde doğrayıp, patlıcanların yanına koyunuz.
- 5.Soğanları 20 7 30 dakika daha kolayca bıçak saplanıncaya kadar közleyiniz. Kabuklarını soyup, patlıcan ve biberlerin yanına koyunuz.
- 6.Sirkeyi çukur bir kaptaki ezilmiş sarımsak dişleri, tuz, 1 kahve fincanı su, erik ekşisi ile karıştırınız. Kaptaki patlıcanların üzerine döküp, karıştırınız. Buzdolabında en az 4 7 5 saat bekletiniz.
- 7.Patlıcanlı, biberli karışımı servis tabağına çıkartınız. Üzerine ince kıyılmış nane, maydanoz ve fesleğen karışımını gezdiriniz ve sofraya veriniz.

