



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİN SOSLU PATLICAN (TARSUS MERSİN)

THY Skylife

1,5 kg patlıcan

2 bardak susuz yoğurt

¾ bardak tahin

Yarım bardak limon (isteğe bağlı olarak artırılır)

Tuz

Patlıcanlar soyulur, dörde bölünür. Tekrar ortadan kesilir, hafifçe yumuşayacak kadar yağda pişirilir (fırına da sürülebilir)

Sosunu hazırlamak için yoğurt, tahin ve limon suyu iyice çırpılır. Tuz eklenir. Patlıcanlar bu sos ile karıştırılır.

Servis tabağına konularak üzeri kırmızı biber ve siyah zeytinle süslenir.

