



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PATLICAN SALATASI

4 Patlıcan  
1 ay bardağı zeytinyağı ya da aylek yağı  
1 orba kaşığı sumak  
1 ay kaşığı hardal  
1 Tatlı kaşığı toz Őeker  
1 Limon  
Tuz

Patlıcanlar alevli bir ateŐte piŐirilir. PiŐtikten sonra kabukları svlr. Diđer tarafta, porselen veya kalaylı bir kap içersinde hazırlayacağımız yağ, tuz sumak, hardal ve limon suyunun içersine konulur. Tahta bir kaŐıkla ezilerek macun haline getirilir. Patlıcanın acılığını alması için bir tatlı kaŐıđı Őeker eklenir, üzeri süslenip servis yapılır.

---