



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SALATASI

- 4 Büyük patlıcan
- 2 Orta boy domates
- 3 Kaşık zeytinyağı
- 2 Orta boy soğan
- 1 Limon
- 6 Yeşil biber
- 1 Çorba kaşığı sirke
- 6-7 zeylin

Patlıcanları ateş üzerine koyarak iyice pişirin. Yanan kabukları bir bıçakla yukardan aşağıya doğru çekerek soyun. Bir kaseye zeytinyağı koyun, patlıcanları bu kaseyin içine atarak dinlendirin. Üzerine tuz ve limon suyunu gezdirip, sirkeyi de ilâve ederek, çatalla iyice dövün, bunları patlıcanlara yedirin. Servis tabağına aktarın. Tabağın kenarını domatesle süsleyin, üzerine ince ince kesilmiş yeşil biber ve yarım ay şeklinde doğranmış soğanla süsleyin. Çekirdekleri çıkarılmış zeytinleri serpiştirip, servis yapın.
