



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SALATASI

1.5 kahve fincanı zeytinyağı
1 orba kaşığı sirke
10 adet siyah zeytin
4 adet iri patlıcan
6 adet yeşil biber
1 adet limon
2 adet domates
1 baş soğan
Tuz

Patlıcanları harlı ateşte çevirerek közleyin. Yanmış kabuklarını bir bıçak yardımıyla soyduktan sonra, közlenmiş patlıcanları, içine zeytinyağı koyduğunuz bir kaba yerleştirin. Bu arada her birinin üzerine 8-10 damla limon suyu dökün ve tuz serpin, daha sonra patlıcanları bir çatalla hafifçe bastırıp, zeytinyağının içine gömün. Bütün patlıcanları bu şekilde ayıklayıp zeytinyağına yatırdıktan sonra çatalla iyice ezin, üstüne 1 çorba kaşığı sirke dökün ve yeniden ezip, yağı mümkün olduğu kadar patlıcanlara yedirin. Daha sonra, patlıcanları yassı bir salata tabağına alın ve tabağı yaydığınız patlıcan ezmesine çatalla düzgün bir şekil verin. Tabağın etrafına bir sıra dilimlenmiş domates dizin. Domateslerin aralarına ince ve yuvarlak biçimde dilimlediğiniz soğanları yerleştirin. Domateslerin üzerine yuvarlak yuvarlak dilimleyip, çekirdekleri çıkarttığınız biberleri dizin. Biberlerden bazılarının ortasına da birer zeytin yerleştirin ve servis yapın.

[ML® Brokoli Salatası için tıklayın](#)