# PATLICAN SALATASI

6 iri patlıcan
1 buçuk kahve fincanı zeytinyağı
1 limon
1 çorba kaşığı sirke
1 baş soğan
2 domates
6 yeşil biber
10 siyah zeytin
Tuz

Patlıcanlar harlı ateşte her bir yanı yanarcasına pişirilir. Sonra yanmış olan kabukları bir bıçak yardımı ile yukarıdan aşağı doğru soyulur. Teker teker soyulan bu patlıcanlar içinde zeytinyağı bulunan bir kaba konulur. Her patlıcanın üzerine 5-10 damla limon sıkıp tuz serpilir ve çatalla bastırılarak bütün patlıcanların zeytinyağının içine gömülmesi sağlanır.
Patlıcanların hepsi bitince üzerine sirke dökülür. Çatalla iyice ezilerek yağ patlıcanlara yedirilir. Patlıcanlar ezilip macun gibi olunca büyük ve yassı bir salata tabağına konulur. Tabağın çevresine dilim dilim kesilmiş domatesler dizilir. Aralarına ince ve yuvarlak dilimlere ayrılmış soğanlar yerleştirilir. Domateslerin üzerine yuvarlak yuvarlak kesilmiş ve çekirdekleri çıkarılmış biberler sıralanır. Biberlerin bazılarının ortalarına da zeytinler yerleştirilir.

ML® Patlıcan Graten için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:2816 • adı:Patlıcan Salatası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:54