YOĞURTLU PATLICAN SALATASI

4 orta boy patlıcan
1/4 su bardağı rafine yağ
250 gr yoğurt (çırpılmış)
4 yeşil sivribiber (çekirdekleri temizlenmiş)
5 diş sarımsak (dövülmüş)
1/2 limonun suyu
1 tatlı kaşığı tuz
10 siyah zeytin

Patlıcanları, kabukları hafifçe yanana kadar pişiriniz. Patlıcanların kabuklarını keskin bir bıçakla alınız. Rafine yağ ve limon suyunu büyükçe bir kaseye koyunuz. Soyulmuş patlıcanların etli kısımlarını ekledikten (kalanını atınız) sonra çatalla çırparak, yağı ve limon suyunu patlıcanlara yediriniz. Yoğurdu katıp, iyice çırptıktan sonra, kaseyi bir kenarda bekletiniz.
Sivribiberleri de orta ateşte döndürerek kabukları hafifçe yanana kadar pişiriniz. Biberlerin kabuklarını soyup, havanda dövünüz. Sarımsak ve tuzu ekleyip, püre haline gelene kadar dövmeye devam ediniz. Bu karışımı patlıcanların bulunduğu kaseye ekleyip, iyice karıştırdıktan sonra, salatayı bir servis tabağına yerleştiriniz. Üstünü siyah zeytinlerle süsleyip servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63439 • adı:YOĞURTLU PATLICAN SALATASI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:04