



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN SALATASI

6 adet patlıcan
2 adet domates
3 kaşık zeytinyağı
1 demet maydanoz
2 adet limon
Yeteri kadar tuz

Siyah, yumuşak patlıcanlar, sert ateşe konur. Bir tarafı piştikten sonra diğer tarafı çevrilir. Böylece pişen patlıcanların kabuğu alınır. Limonlu soğuk suya atılır. Patlıcanlar tamamlandıktan sonra tahta üzerine çıkarılır. Bıçakla aralarından çekirdekleri alınır. Suyunu iyice sıkıp bıçakla kıyılır. Bir kap içine limon suyu, üç kaşık zeytinyağı ile kıyılmış patlıcanlar kabuğu, suyu, çekirdeği çıkmış, kesilmiş domates maydanoz, tuz katarak karıştırılıp hazırlanır. Arzu edilirse ince kıyılmış soğan konur.

[ML® Papatya Salatası için tıklayın](#)