



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ PATLICAN SALATASI

<https://gurmekibris.com>

1 kilo patlıcan
2 orta boy kuru soğan
2 3 diş sarımsak
2 tane domates
1 limon suyu
Yarım bardak zeytinyağı
Tuz
Pul biber
İsteğe bağlı maydanoz

Patlıcanları mangal kömüründe közleyelim.

Bu mümkün değilse, patlıcanların üzerine fırçayla sıvıyağ sürerek yağlayalım.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizelim.

Patlıcanların kabukları yanana dek fırında pişirelim.

İlindikten sonra patlıcanların kabuklarını soyalım ve kesme tahtasında bıçakla küçük küçük doğrayalım.

Patlıcanların içine domatesleri ve soğanları yemeklik şekilde doğrayalım.

Üzerine sarımsakları rendeleyelim.

Üzerine sıvı yağ, tuzu, pul biberi ve limon suyunu ilave edip güzelce karıştıralım.

Közlenmiş patlıcan salatası servise hazır.

İsteğe bağlı olarak maydanoz doğrayabilirsiniz.

Limon suyu yerine sirke ekleyebilirsiniz.

