



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRUTONLU DOMATES SOSLU PATLICAN SALATASI

- 1 adet bayat ekmek
- 2 yemek kaşığı yağ
- 2 çay kaşığı nane
- 2 çay kaşığı kekik
- 4 adet patlıcan
- 1 kase yoğurt
- 3 adet közlenmiş biber
- 1 fincan yağ
- 1 tutam tuz
- 1 fincan domates sosu

Patlıcanları küp küp doğrayıp kızartın.

Kruton için bayat ekmekleri küp küp doğruyoruz.

2 yemek kaşığı yağ nane-kekik ile iyice harmanlayıp fırın kabına diziyoruz.

Fırında iyice kurutup kırı kırı olana kadar kızartıyoruz.

Soğuyan krutonları servis tabağının en altına diziyoruz.

Üzerine kızarttığımız patlıcanları ilave ediyoruz.

Daha sonra sırasıyla domates sosunu çırpılmış yoğurda ekliyoruz.

İnce şeritler halinde kesilen közlenmiş biberlerle süslüyoruz.