



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI TAHİNLİ PATLICAN SALATASI

10 adet iri patlıcan
4 adet domates
4 adet biber
5 adet taze soğan
1 bardak haşlanmış mısır tanesi
Yarım bardak tahin
1 limon suyu
Tuz
Dereotu
5 diş sarımsak

Patlıcanları kabuklarıyla beraber ateşte pişirip soyun. Suyla yıkayın ve ufak ufak doğrayın. Domatesleri soyup çekirdeklerini ve suyunu sıkıp doğrayın. Patlıcanları katın. Taze soğanları, biberi doğrayın. Sarmısağı da ezin. Limon suyuyla beraber tuzunu, dereotunu doğrayıp karıştırın. Soğuk servis yapın.

Not: Tahini en son patlıcanlara dökün ve karıştırın.