



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAPATYA ŞEKLİNDE EKMEKLİ SALATA

- 7 tost ekmeđi
- 1 kase közlenmiř patlıcan
- 5 közlenmiş kırmızı biber
- 1 kase yođurt
- 2 diř sarımsak
- 1 kase kornişon turřu
- 1 su bardağı mısır
- İnce kıyılmış maydanoz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Bayatlamış tost ekmeklerini k p küp doğruyoruz. Fırın kabına koyarak önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızartıyoruz.

Yođurdu bir kaseye döküyoruz ve üzerine sarımsakları rendeliyoruz. Hazırladığımız sosu ekmeklerin üzerine gezdirerek döküyoruz.

Kornişon turşuyu doğruyoruz ve bir kaseye alıyoruz.  zerine mısırı döküyoruz.

Közlenmiř patlıcanı da doğrayarak kaseye koyuyoruz ve zeytinyağını koyup karıştırıyoruz. Karışımı da fırın kabına döküyoruz ve közlenmiş kırmızı biberleri papatya şeklindeki kurabiye kalıbıyla kesiyoruz.

Maydanozu ince ince doğruyoruz. Salatamızın üzerini tamamen maydanozla kaplıyoruz.

Papatya řeklindeki k z biberleri de üzerine diziyoruz. Ortalarına da siyah zeytin koyarak servis ediyoruz.

