



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN SALATASI

1.5 kilo patlıcan
2 kahve fincanı zeytinyağı
3 limon
3 orta boy domates
Yarım demet maydanoz
6 yeşil biber
Siyah zeytin
Tuz

Kalınlarından, fakat ekirdeksiz 1,5 kilo patlıcanı yıkayıp kuruladıktan sonra, bıçağın ucu ile üzerlerinde küçük delikler aın. Harlı bir ateş veya havagazı üstünde, arada sırada çevirerek, iyice pişirin. Ateşin üzerinden aldıktan sonra, biraz ılıklaşmaya başlayan yanık bir hal almış kabuklarını, bıçakla kazıyarak ayıklayın. Kabukları sıyrılmış patlıcanları, içinde iki kahve fincanı zeytinyağı bulunan derince bir kaseye alın ve üzerine tuz koyup biraz limon sıkın. Tercihen siyah bir renk alıncaya kadar pişirilen patlıcanların hepsinin kabuklarının ayrılması bittikten sonra, atal ile iyice ve dvercesine çırpın. O kadar ki, patlıcanlar ezme haline gelmiş olsun. Böylece zeytinyağı ve limonlarını tamamen emen patlıcanları geniş bir tabağın boşaltın. Patlıcanların işi böylece bitmiş olur. Bundan sonra, yıkayıp çekirdeklerini çıkardığınız salatalık, domates, biber, çekirdekleri çıkarılmış zeytin ve maydanoz ile üstünü güzelce süsleyip servis yapın.