



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAZILI PATLICAN SALATASI

2 adet bostan patlıcan  
6 adet pazı yaprağı  
1 adet soğan  
1 kahve fincanı zeytinyağı  
2 yemek kaşığı limon suyu  
100 gr krem peynir

Patlıcanları alüminyum folyoya sarıp ocakta kızdırın. İlininca bir kasık yardımıyla içini çıkarıp derin bir kaba alın. Soğanı küp doğrayın, zeytinyağını tavaya alıp iyice ısıtın. Soğanı tavaya alıp harlı ateşte dırı kalacak şekilde soteleyin. Süt ve krem peyniri ilave edip ocagın ısısını düşürün. Peynir eriyinceye kadar sürekli karıştırın. Limon suyunu ve patlıcanları ezerek tavaya ilave edin. Diğer tarafta pazı yapraklarını sıcak suya batırıp çıkarın. İri doğrayarak tavaya ilave edin. Tuzunu da atın, servis yapın.