YOĞURTLU PATLICANI ETİMEK SALATASI

1 paket etimek
4 adet patlıcan
4 adet kapya biber
1 kg süzme yoğurt
3 diş sarımsak
Üzerini Süslemek İçin:
Konserve mısır
Kornişon salatalık turşusu
Maydanoz
Dereotu
Sotelenmiş havuç

Önce patlıcan ve biberleri yıkayalım.
Dış yüzeylerine çatalla delikler açalım.
Sebebi ise közlerken patlıcan ve biberlerin patlamaması.
Közmatiğimizi ocağınızın en büyük gözüne alalım.
Biber ve patlıcanları közleyelim.
Közlenen patlıcan ve biberleri, bir poşete koyup ağzını kapatalım.
Yarım saat bekleyelim.
Böyle yaparak daha kolay soyulmalarını sağlarız.
Soyduğumuz biber ve patlıcanları doğrayalım, biraz tuz ve sıvı yağ ile karıştıralım.
Süzme yoğurdumuza üç şiş sarımsağı ezelim.
Biraz tuz ekleyip, karıştıralım.
Büyük boy dikdörtgen borcama süzme yoğurttan biraz koyup yayalım.
Üzerine etimekleri dizelim.
Etimeklerin üzerine köz patlıcan, biber karışımını serelim.
Patlıcan biberin üzerine de süzme yoğurdu yayalım.
Yoğurdun üzerini de arzu ettiğiniz malzemelerle süsleyebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:123903 • adı:Yoğurtlu Patlıcanı Etimek Salatası • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:16