



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ PATLICAN SALATASI

4 Orta boy kemer patlıcanı
Bir baş soğan
4 Diş sarımsak
2 Sivri biber
1.5 Çay bardağı tahin
3 Çorba kaşığı sıvıyağ
1/2 Limonun suyu
Tuz

Soğan ve sarımsağı iyice kıyın. Sivri biberlerin içlerini temizleyerek doğrayın. Patlıcanları közleyin ya da sıvı yağda kızartın. Bıçak yardımıyla kabuklarını soyarak bir kabın içine yerleştirin. Tahta kaşıkla ya da bir spatulayla patlıcanları döverecek şekilde ezin. Yarım limonun suyunu ilave edin. Karıştırın ve beklemeye bırakın. Bir başka tencerede yağı kızdırarak kıymış olduğunuz soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Biberleri ilave edin. 3 dk daha kavurun. Ezme patlıcanı, sarımsağı ve tuzu ekleyip 5 dk daha pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra tahini ekleyin. Yeniden karıştırın. Servis tabağına dilediğiniz gibi yerleştirerek servis yapın.

Not: Acı sevenler sivri biberleri ekledikten sonra acı pul biber de ilave edilebilir. Acı sevmeyenler ise sivri biber yerine dolmalık biber ya da çarliston kullanabilir.