



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ PATLICAN SALATASI

1 Bostan patlıcanı
Yarım limon suyu
1 Kahve fincanı yoğurt
3-4 Diş sarımsak,
1 Kahve fincanı tahin
Yarım demet maydanoz.

Ateşte patlıcanın her tarafı pişirilir, biraz soğuduktan sonra kabukları soyulur, üzerine tuzunu ve limonunu serpererek cam bir kapta çatalla iyice ezilir. Yoğurt, tahin ve dövülmüş sarımsak da eklenerek iyice karıştırılır. İnce kıyılmış maydanozla üstü süslenerek sofraya getirilir.