



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ PATLİCAN SALATASI

6 ADET PATLİCAN
1 SU BARDAĞI TAHİN
1 ADET LİMON
3 DİŞ SARIMSAK
1 YEMEK KAŞIĞI MARGARİN
MAYDONOZ
KIRMIZIBİBER
TUZ

Patlıcanları kabuklarıyla bütün halde orta dereceli fırında iyice pişirin. Kabuklarını soyup, iyice ezin. Tahin, dövülmüş sarımsak, tuz ve limon suyu ile iyice karıştırın ve servis tabağına alın. Üzerine yağda ezilmiş kırmızibiber dökün ve kıyılmış maydonoz ile süsleyin.