



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YERFISTIKLI PATLICAN SALATASI

1 kg patlıcan
Yarım limonun suyu
1 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı sirke
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 dilim etimek
1 su bardağı yerfıstığı
Tuz
Üzerine:
Maydanoz ya da dereotu

Patlıcanları közleyin. Kabuklarını soyup, süzgece alın. Üzerine limon suyunu gezdirin. 15 dakika bekletip, suyunu sıkın. Bıçakla incecik kıyın. Yoğurt, dövülmüş sarımsak, sirke, zeytinyağı, tuz ve ufalanmış etimeği ekleyin. Yerfıstığının yarısını ilave edip karıştırın. Servis tabağına yayın. Üzerine kalan yernsuğunu ilave edin. İnce kıyılmış dereotu ya da maydanoz ile süsleyip servis yapın.