



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU KÖZ PATLICAN SALATASI

5-6 adet patlıcan
1 kase yoğurt
4 yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı pulbiberi
1 tatlı kaşığı tuz

Daha önce fırında közlenmiş patlıcanları soyun ve güzelce ezin ve servis tabağına alın tuz ve yoğurdu ayrı bir kaptaki karıştıran patlıcanların üzerine dökün margarini ve pulbiberini kızdırın ve üzerine dökün.