



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KURU PATLICAN SALATASI

7 adet kuru patlıcan
1 adet kırmızı biber
1 adet yeşil biber
1 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
1 kase yoğurt
2 yemek kaşığı acı biber salçası
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Yeterince tuz
Yeterince su

Kuru patlıcanları yarım saat kadar tuzlu ılık suda bekletin. Daha sonra suyunu süzerek tekrar su ekleyip patlıcanlar yumuşayana kadar haşlayın. Bu arada soğan ve biberleri küçük küçük doğrayın. Patlıcanlar piştikten sonra suyunu süzüp patlıcanları da küçük küçük doğrayın. Soğanı yağ ile kavurun. Hafif pembeleşince biberleri ilave edin. Soğanlar ve biberler kavrulunca salçayı ilave edip kavurmaya devam edin. Patlıcanları ve tuzu ekleyerek karıştırın. Yarım su bardağı kadar sıcak su ekleyip suyu çekene kadar 2 dk. kadar pişirin. Ocaktan aldıktan sonra servis tabağına alın. Ilıdıktan sonra üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirerek servis yapabilirsiniz.

