



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PATLICAN SALATASI

1 kg. patlıcan
1/2 Kahve fincanı zeytinyağı
250 gr. yoğurt
4 adet biber
5 diş sarımsak
Yarım adet limon
Tuz
3-4 yeşil biber (acı)

Patlıcanları ateş üzerinde her tarafını kabukları siyah bir hal alıncaya kadar pişiriniz.
Yanmış kabuklarını bıçakla soyunuz.
Soyduğunuz patlıcanları bir kase içerisinde limon, tuz ve zeytinyağına gömünüz.
Bir süre bırakınız. Sonra çatalla iyice döğünüz. (Püre haline gelinceye kadar).
Kaymağı alınmış, süzölmüş, çatalla bir kaç kere döğölmüş yoğurdu hazırlayınız.
Püre haline getirilmiş patlıcanlara acı biberleri biraz ateşte pişiriniz. Kabuklarını çıkarınız. Havanda dövünüz.
Çentilmiş sarımsak ilâvesi ile biraz tuz serpiniz.
Kase içinde patlıcanlarla bir karışım yapınız.
Yukarda hazırladığımız yoğurdu geniş bir servis tabağına yerleştiriniz. Yeşil biberlerle süsleyiniz.