ADA SALATASI

1 kg patlıcan
250 gr yeşil etli biber
25 gr zeytinyağı
250 gr sarımsaklı süzme yoğurt
2 kaşık domates sosu
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanları çizgili soyuyor ve iyice yıkıyoruz. Küp şeklinde doğruyoruz. Bol tuzlu suda 15 dakika bekletiyoruz. Biberleri tohumlarından temizleyerek, yıkıyor küp şeklinde onları da doğruyoruz. Fırın tepsisine yağlı kağıdı koyuyor, elimizle güzelce sıktığımız patlıcan ve biberleri üzerine yayıyoruz. Üzerine zeytinyağını ekliyoruz ara ara harmanlıyoruz. Isıtılmış fırında patlıcan ve biberleri güzelce kızartıyoruz. Fırından çıkınca soğumaya bırakıyoruz. Servis tabağına alıyor ve üzerine sarımsaklı yoğurdu döküyoruz. Son olarak 2 kaşık domatas sosunu da gezdiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:103913 • adı:Ada Salatası • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 15:53