



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI PATLICAN PÜRESİ

2 adet közlenmiş patlıcan
1 diş sarımsak
200 gr. light yoğurt
1 adet limonun suyu
¼ demet maydanoz
½ çay kaşığı kimyon
½ çay kaşığı beyaz toz biber
15 ml. zeytinyağı
1 çay kaşığı deniz tuzu
2 paket ETİ FORM KIZARMIŞ EKMEK DİLİMLERİ

Közlenmiş patlıcanları kesme tahtasında küçük küçük kesin. Sarmısağı soyup ezin ve çırparak yoğurtla karıştırın. Maydanozu incecik kıyın.

Patlıcanları çukur bir kaseye alıp çatalla ezin.

Yoğurt, maydanoz, tuz, limon suyu, biber ve kimyonu, patlıcanlı karışıma ekleyip karıştırın. Karışımın üzerinde zeytinyağını gezdirin. ETİ FORM KIZARMIŞ EKMEK DİLİMLERİ ile servis yapın.
