



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÇANAĞINDA PATLICAN SALATASI

2 adet Patlıcan
2 adet sivri biber
1 adet kuru soğan
Yarım bağ maydanoz
2 diş sarımsak
1 kaşığı sirke
4 adet orta boy domates
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 yemek kaşığı yağ

Patlıcan ve biberleri közleyelim, soğusunlar.

Sarımsak dövelim ve içersine sirke ve tuz atıp bekletelim.

Kuru soğanı piyazlık doğrayalım. Arzu ederseniz tuzla ovalım yumuşasın ve acı suyunu yıkayıp süzelim. Maydanozu kıyalım.

Bütün malzemelerimiz hazır olunca, kişi sayısına göre orta boy domatesleri alalım ve kapak kısımlarını çıkartalım. İçersini oyalım. İçerisinden çıkan domatesleride salatamıza doğrayalım.

Patlıcanları bıçakla ince ince doğrayalım.

Diğer malzemeleri de ilave edelim, karıştıralım.

Servis yapacağımızı zaman Patlıcan salatamızdan domates çanaklarına dolduralım ve üzerine kırmızı biberli yağ gezdirelim.

Arzumuza göre süsleyelim.

