



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SEPETİNDE PATLICAN SALATASI

Malzeme:

1 kg patlıcan

1/2 demet Taze nane

1/2 demet maydanoz

3 çorba kaşığı yoğurt

2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

1 çorba kaşığı sirke

Tuz

6 adet domates

Patlıcanları kürdanla birkaç yerinden delip fırında közleyin ve soğumaya bırakın. Nane, sarımsak ve maydanozu temizleyip yıkadıktan sonra incecik kıyın. Soğuyan patlıcanların kabuklarını soyduktan sonra salata kasesine aktarın, çatalla ezin. Kıyılmış yeşillikleri, yoğurdu, zeytinyağını, sirke ve tuzu ilave edip iyice karıştırın. Servis sayısı kadar sert domatesleri yıkayıp kuruladıktan sonra tepesini kesip, bir kaşık yardımı ile içini sepet şeklinde oyun. Hazırladığınız salatayı domateslerin içine doldurup servis yapın.