



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HATAY EKŞİLEME

Gözde Şarküteri

2 kg. Bostan Patlıcan
4 adet Yeşil Biber
1 Baş Soğan
2 Adet Domates
½ Bağ Maydanoz
5 Adet Çeri Domates
3 Çorba Kaşığı Nar Ekşisi
3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

Bostan patlıcanlarını sacda ya da ızgarada iyice közledikten sonra bir kaşık yardımıyla içini çıkartın ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyerek karıştırıp soğumaya bırakın.

Yeşil biberi, soğanı, domatesi ve maydanozu orta boy doğradıktan sonra soğuyan patlıcan salatasının içine ekleyerek fazla ezmeden karıştırın.

Son olarak nar ekşisini ve zeytinyağını ekleyerek biraz daha karıştırın.

Servis tabağına alın ve kenarlarını çeri domatesle süsleyin.

