



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ENGİNAR GÖBEĞİNDE PATLICAN SALATASI

Havva Ekşi - Bursa

Malzemeler:

4 adet Feast Enginar
1 kg çekirdeksiz patlıcan
1 tatlı kaşığı un
1 adet limonun suyu
100 g Feast Küp Soğan
Su
Tuz

Hazırlanışı:

Çelik veya porselen bir kabın içine zeytinyağı, yarım limon suyu ve tuzu koyup karıştırın. Patlıcanları köz üzerinde veya kızgın sacda iyice pişirin. Bıçakla kabuklarını soyun. Soyulan patlıcanları, hazır olan malzemenin içine koyup tahta spatula veya çırpma teliyle iyice karıştırın ve bu karışımın kısa bir süre sonra mayonz kıvamını almasını sağlayın. Diğer bir tencereye enginarı koyun. Üzerini kapatacak kadar su, limon suyu, tuz, un ve soğan ilave edip 20 dakika pişirin. Soğuduktan sonra enginarları çıkarın ve hazır olan patlıcan salatısıyla içlerini doldurun. Yeşilliklerle süsleyerek servis yapın.

[ML® Patlıcan Salatası için tıklayın](#)