



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİMEKLİ PATLICAN SALATASI

- 1 paket sade etimek
- 4 adet patlıcan
- 4 adet domates
- 3 adet közlenmiş biber
- 2 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 adet küp şeker
- 500 gr yoğurt
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 fiske tuz
- 1 bardak sıvıyağ (kızartmak için)

Patlıcanları yıkayıp, alacalı soyup tuzlu suda 5 dakika bekletiyoruz. Küp küp doğrayıp tavada kızartıyoruz. Bu arada servis yapacağımız tabakta etimekleri doğradığımız patlıcanların boyuna uygun kırıyoruz. Kızarttığımız patlıcanları üzerine döküyoruz. Başka bir tavaya 2 yemek kaşığı margarin koyup, dövülmüş 1 diş sarımsağı koyup karıştırıyoruz. Rendelenmiş domateslerimizi, sirkemizi, şeker ve tuzumuzu ekleyip kavuruyoruz. Hazırladığımız domates sosumuzu patlıcanların üzerine döküyoruz. (iyice harmanlıyoruz ki domates sosumuzla etimeklerimiz yumuşasın) 1 diş sarımsağımızı dövüp yoğurdumuza karıştırıyoruz. Yoğurdumuzu salatamızın üzerini kaplayacak şekilde örtüyoruz. Közlenmiş biberlerimizi ince şeritler halinde kesip yoğurdun üzerine diziyoruz. (salatamızı hemen servis etmeyeceksek biberleri dizmeden dolapta bekletin. Servis yapacağınız zaman üzerine biraz yoğurt sürün ve biberleri dizin) Kalan boşlukları pul biber ve nane ile süslüyoruz.

