



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİMEKLİ SALATA

Etirmek 12 adet
Süzme yoğurt 2 su bardağı
Mayonez 2 yemek kaşığı
Sarımsak 2 diş
Tuz 1 tatlı kaşığı
Üzeri için:
Patlıcan 3 adet köz
Zeytinyağı 2 yemek kaşığı
Kıyılmış biber 3 adet közlenmiş
Haşlanmış mısır 1 çay bardağı
Pancar 1 adet rendelenmiş
Maydanoz ½ bağ
Dereotu ½ demet

Etirmekleri cam bir kaba yanyana dizin.

Yoğurt, mayonez, tuz ve sarımsakları karıştırıp krema halinde bir sos elde edin.

Sosun 3/1 ini etimeklerin üzerine yayın.

Patlıcanları kıyılmış maydanoz, tuz ve yağ ile tatlandırarak yoğurtlu sosun üzerine dökün.

En üste kalan yoğurtlu sosun tamamını yayın ve üzerini streç film kaplayarak buzdolabına kaldırın. Buzdolabında en az 4 saat bekletin.

Dolaptan çıkarttıktan sonra üzerine sırasıyla mısır, rende pancar, kıyılmış dereotu ve kıyılmış biberleri yerleştirin. Dilimleyerek servis edin.

