



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EZME PATLICAN SALATASI

Vedat Başaran

5 adet kemer patlıcan  
250 gr. süzme yoğurt  
4 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı tuz  
5 6 sap maydanoz  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber / Süslemek için  
½ su bardağı zeytinyağı

Patlıcanları şişleyip, köz üzerinde iki taraflı pişirin. Soğumadan, saplarından tutarak, kabuklarını soyun ve saplarından ayırın. Küçük parçalar halinde kesin. Karıştırıcıya koyarak püre kıvamına getirin. 4 diş sarımsağı, havanda dövüp, ezin. Tavaya ½ su bardağı zeytinyağı koyup ısıtın. Dövlmüř sarımsakları, renkleri dönmeyecek şekilde hızla pişirip ayrı bir kaba boşaltın.

Geniş bir kaseye 250 gr. süzme yoğurt koyun. Patlıcan püresini ve pişen sarımsakları katıp, bir çırpıcı yardımıyla iyice karıştırın. Tuzunu ilave edip tekrar karıştırın. Bir tabağa koyup, kaşık yardımıyla şekillendirin. Üzerine zeytinyağı gezdirip, biraz kırmızı pul biber, biraz da kıyılmış maydanoz ilave edip süsleyin.