



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZ PATLICAN SALATA

Gülhan Kara

3 adet patlıcan
Yarım limon
1 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
2 diş ezilmiş sarımsak
Tuz

Patlıcanları birkaç yerinden çatalın ucuyla delin.

Philips airfryer'in pişirme haznesini çıkarın. Patlıcanları pişirme haznesine yerleştirip ısıyı 200 dereceye getirin.

Piştirmeyi başlatmak için zamanlama düğmesini 25 dakikaya ayarlayın.

12.dakikada hazneyi çekip patlıcanları çevirin ve piştirmeye devam edin.

Patlıcanların kabuğunu soyup içlerini bir kesme tahtası üzerinde doğrayın. Servis tabağına alıp zeytinyağı, tuz, sarımsak ve limon suyunu ilave ederek karıştırın. Soğuk servis edin.

Not: Patlıcanları zahmetsizce pişirip soyduktan sonra tahinli veya köz biberli salata çeşitlerini deneyebilirsiniz.

