



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİS BİBERLİ PATLICANLI EKMEK

Elif Korkmazel

Patlıcan sosu için:

6 dilim köy ekmeęi

Yarım su bardağı tahin

2 adet közlenmiř patlıcan

2 diř sarımsak

1 adet limon suyu

Yarım ay bardağı zeytinyağı

Üzeri için:

1 adet domates

4 dal kıyılmış maydanoz

Yarım su bardağı ezilmiş beyaz peynir

Patlıcanları ve kırmızı biberleri ocakta ya da fırında közleyin.Kabuklarını soyup blendere alın. Ekmeklerin dışındakimalzemeyi de üzerine ekleyip birlikte ekin.Hazırladığınız karışımı ekmek dilimlerine paylaştırın. Domatesin kabuğunu soyupminik doğradıktan sonra bir kaba alın.Üzerine maydanoz ve peyniri ekleyip karıştırın. Tuzunu ayarladıktan sonra patlıcanların üzerine paylaştırıp servis yapın.