



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR SALATASI

- 4 adet kemer patlıcan
- 1 adet iri patates
- 40 gram mısırözü yağı
- 4 diş sarımsak
- 1 adet soğan
- 1 adet sarı dolmalık biber
- 1 adet kırmızı dolmalık biber
- 2 adet defne yaprağı
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 150 gram süzme yoğurt
- 75 gram mayonez
- 1 adet domates
- yarım demet dereotu
- 1 çay kaşığı isot biberi

Patlıcanların kabuğunu tamamen soyun. Tavla zarı iriliğinde doğrayın. Üzerine tuz serpererek 15-20 dakika kadar bekletin. Bol suyla yıkadıktan sonra suyunu süzün. Kızgın sıvı yağda kızartın. Fazla yağın süzmek için kağıt mutfak havlusunun üzerinde bir süre bekletin. Salata için gerekli olan soslardan ilkinin hazırlamak için tavaya 40 gram mısırözü yağın koyun. İnce kıyılmış soğan ve 3 diş sarımsağı ekleyin. Pembeleşene dek kavurun. Sonra kabuğu incecik soyulmuş sarı ve kırmızı dolmalık biberleri ekleyerek, 1-2 dakika daha kavurun. Defne yapraklarını ve biber salçasını ilave edin. Ağır ateşte 20-25 dakika kaynatın. Soğuttuktan sonra bir kenarda bekletin. İkinci sos için yoğurdu, 1 diş dövülmüş sarımsağı ve mayonezi bir kaptaki karıştırın. Patlıcanı, patatesi, biberli sosu, yoğurtlu sosu, ince kıyılmış dereotunu, isot biberini ve tuzu geniş bir kaptaki karıştırın. Geniş bir salata tabağına aktarın. Domates dilimleriyle süsleyip servis yapın.

ML® Hünkâr Halkası (görsel)