



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAT KAT SALATA

2 adet közlenmiş patlıcan
2 domates
3 sivri biber
2 çorba kaşığı kapari
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 su bardağı süzme yoğurt
2 adet közlenmiş kırmızıbiber
1 adet haşlanmış patates
2 adet salatalık

Patlıcanları bir kabın içinde ezin ve içine sarımsak, limon suyu, zeytinyağı ve az miktarda ezilmiş kapari ekleyip püre haline getirin. Diğer tarafta haşlanmış patatesi ezip içine limon, tuz ve biber ekleyip hazırlayın. Doğranmış biberleri, rendelenip suyu sıkılmış salatalıkları da bir kabın içinde karıştırın. Son olarak süzme yoğurdun içine sarımsak ekleyip salata katlarının karışımlarını hazırlayın. Servis yapmadan önce kalıpların içine bu salataları kat kat döşeyin aralarına da közlenmiş kırmızıbiberleri dizip katları ayırın ve böylece sık bir sunum yapılabilir.