



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZARMIŞ BAYAT EKMEK VE DOMATES SOSLU PATLICAN SALATASI

TMO Bayat Ekmekli Yemek Tarifleri

Bayat ekmek krutonu için:

4 dilim bayat ekmek

1 yemek kaşığı zeytinyağı

2 çay kaşığı kuru nane

1 çay kaşığı kekik

Salata için:

4 adet patlıcan

2 çorba kaşığı yoğurt

2 adet közlenmiş biber

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz

Domates sosu için:

3 adet domates

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Kekik

Pul biber

Patlıcanlar alacalı soyulup küp şeklinde doğranır.

Doğranan patlıcanlar, acısının çıkması için içinde tuzlu su bulunan kaba koyulur.

Bayat ekmekler de küp kesilerek yağlı kâğıt üzerinde fırın tepsisine koyulur.

Zeytinyağı, kuru nane ve kekik karıştırılıp ekmeklerle harmanlanır.

200 derece fırında ekmekler renk alana kadar kızartılır.

Sudan çıkarılıp kurulan patlıcanlar yağda kızartılır.

Domatesler bir kâsenin içerisine rendelendikten sonra bir tavada kavruklarak zeytinyağı, kekik ve pul biber eklenir.

Servis tabağına veya bir tepsiye önce ktır ekmekler, ekmeklerin üzerine kızarmış patlıcanlar, onun üzerine de domates sos ilave edilir.

Yemeğimizin en üstüne çırpılmış yoğurt koyularak üzerine közlenmiş biberler dekore edilip servise sunulur.



