



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PATLICAN SALATASI

3 adet patlıcan
1 adet yeşil salata
3 adet domates
2 baş soğan
1 bardak yoğurt
1 fincan zeytinyağı
1 demet maydanoz
6 sap taze nane
Yeterince tuz, biber

Patlıcanları alaca soyun. Tuzlu suda beklettikten sonra, tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. 15 dakika tuzlu suda haşlayın. Soğanı ay şeklinde ince ince kıyın. Domateslerin kabuğunu ve çekirdeklerini çıkarıp doğrayın. Salatayı yıkayıp elinizle küçük parçalara bölün. Aynı bir yerde yoğurdu, zeytinyağını, ince kıyılmış nane ve maydanozu, tuzu, biberi iyice karıştırıp bir sos yapın. Hepsini bir kapta karıştırıp, ufak servis tabaklarında, salatalık yapraklarının üstüne koyup, teker teker servis yapın.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 03.06.2021