



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PATLICAN SALATASI

2 küçük patlıcan
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1/2 çay fincanı zeytinyağı
1 limonun suyu
1 tatlı kaşığı tuz
8 sap maydanoz (ince kıyılmış)

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180'C) getirip, ısıtınız. Kabukları hafifçe yanana kadar patlıcanları, orta ateş üstünde çevirerek, pişiriniz.

Keskin bir bıçakla, közlenmiş patlıcanların kabuklarını alınız. Etili bölümlerini orta boy bir kaseye koyup, kalanı atınız. Kasedeki patlıcanları çatalla ezerek, püre haline getiriniz. Sarımsağı ekleyip, karıştırınız.

Zeytinyağı azar azar, karıştırarak katıp, limon suyunun yarısını, tuzu ve maydanozu ekleyiniz. Tadına bakıp, gerekiyorsa kalan limon suyunu da katınız. Patlıcan salatanızı, iyice soğuduktan sonra servis ediniz.