



KORUK SALATASI (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

1 kg. patlıcan
250 gr. acı yeşil biber
250 gr. çarliston biber
Yarım litre koruk suyu
3 diş sarımsak

Öncelikle patlıcan ve biberler fırında közlenir.
Közlenen patlıcanların kabukları ayıklanır.
Ayıklanan patlıcan bir tabağa serilir.
Patlıcanın üzerine közlediğimiz biberler serilir.
Koruğun suyu sıkılır, 3 diş sarımsak dövülerek koruk suyuna karıştırılır.
Hazırladığımız koruk suyu patlıcan ve biberlerin üzerine dökülür.

Not: Zeytinyağı kullanmadan hazırladığımız bu salata, gerçekten çok lezzetli bir iştah açıcıdır. Koruk suyu bulamazsanız; güzel bir turşu suyu da iş görebilir.

