



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÖZLENMİS BİBERLİ PATLICANLI EKMEK

Elif Korkmazel

Patlıcan sosu için:

6 dilim köy ekmeđi

Yarım su bardağı tahin

2 adet közlenmiş patlıcan

2 diş sarımsak

1 adet limon suyu

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Üzeri için:

1 adet domates

4 dal kıyılmış maydanoz

Yarım su bardağı ezilmiş beyaz peynir

Patlıcanları ve kırmızı biberleri ocakta ya da fırında közleyin.Kabuklarını soyup blendere alın. Ekmeklerin dışındakimalzemeyi de üzerine ekleyip birlikte çekin.Hazırladığınız karışımı ekmek dilimlerine paylaşırın. Domatesin kabuğunu soyupminik doğradıktan sonra bir kaba alın.Üzerine maydanoz ve peyniri ekleyip karıştırın. Tuzunu ayarladıktan sonra patlıcanların üzerine paylaşırıp servis yapın.

---