



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ PATLICAN SALATASI

Vedat Başaran

3 adet patlıcan
2 adet domates
2 adet arliston biber
¼ demet maydanoz
1 adet limon
1 adet kuru soğan
2 diş sarmısak
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı tuz
Karabiber / Arzuya göre
½ su bardağı sirke
½ su bardağı zeytinyağı

Patlıcanları ıslayın ve şişleyip, biberlerle birlikte közleyin. Kabuklarını soyup, patlıcanları uzunlamasına kesin. Patlıcan ve biberleri birer parmak boyunda doğrayın. Sarmısakları ince ince, soğanları piyaz doğrayın. Zeytinyağını kızdırıp sarmısakları hafifçe pişirin. Soğanları katarak 2 dakika kavurun. Domatesleri ilave edin. Domatesler suyunu çektikten sonra, biber salçasını yedirerek katın. Karabiber, tuz, patlıcan ve biberleri ilave edip 3 - 4 dakika pişirdikten sonra soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra, limon suyu ile sirkeyi karıştırıp üzerine gezdirin. Kiyılmış maydanozları üstüne serpiştirip, servis yapın.