



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖZLENMİŞ SEBZE SALATASI

- 3 patlıcan
- 1 dolmalık sarıbiber
- 1 dolmalık kırmızıbiber
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı sirke
- 3 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çorba kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
- 1 tutam toz şeker
- 5-6 çekirdeksiz siyah zeytin

Patlıcanları yarım cm kalınlığında dilimleyin. Tuzlu suda bekletip acısını alın ve yıkayın. Patlıcan dilimlerini teflon tavada yağsız olarak iki taraflı kızlayın. Sarımsakları soyup ezin. Sarı ve kırmızı dolmalık biberleri temizleyip kızlayın. Kabuklarını soyup kalın şeritler halinde doğrayın. Patlıcan ve biberleri renklerine göre değişimli olarak salata kâsesine yerleştirin. Zeytinleri serpiştirin. Zeytinyağı, sirke, sarımsak, limon kabuğu, kırmızı toz biber, 1 tutam toz şeker ve tuzu bir kâsede karıştırıp yarım saat bekletin. Hazırladığınız sosu salatanın üzerine gezdirip servis yapın.