



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖZLENMİŞ TAHİNLİ BÜTÜN PATLICAN

1 adet patlıcan  
1 adet kırmızıbiber  
1 yemek kaşığı tahin  
1 yemek kaşığı süzme yoğurt  
1 diş dövülmüş sarımsak  
Yarım limonun suyu  
Tuz  
Karabiber  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
Yarım yemek kaşığı kavrulmuş badem

Patlıcanı kürdanla birkaç yerinden delin. Patlıcan ve kırmızıbiberi ızgarada veya harlı ocakta közleyip kabuğunu soyun. Patlıcanı servis tabağına alıp çatala ezin, üzerine kabuğu soyulup küp şeklinde kesilmiş kırmızıbiber, tuz, biber, limon suyu ve sarımsak ekleyin. Kenarlarına yoğurt ve tahin koyarak, zeytinyağını gezdirin.