



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞ ŞEKLİNDE PATLICAN SALATASI

- 2 Adet Patlıcan
- 1 Dilim Havuç
- 2 Adet Zeytin
- 1 Adet Cherry Domates
- 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 2 Çorba Kaşığı Sirke
- 4 Diş Sarımsak
- 1/2 Çorba Kaşığı Tuz
- 2 Adet Kuş Üzümlü

Patlıcanları yıkayıp kurulayalım. Orta derecedeki ocağın üstünde arada çevirerek közleyelim. Ilınmasını bekleyelim. Kahverengi kabuklarını soyalım, bu arada patlıcanların parçalanmamasına dikkat edelim (bütün olarak kullanacağız çünkü.)

Patlıcanları bir servis tabağına alalım. Etlı kısımlarını dikey olarak dilimleyelim. Baş kısımlarını tabağın içine doğru kıvrıp etli kısımları yayalım. Bu haliyle patlıcan başını öne eğmiş bir kuş şeklini almış olacaktır.

Kuşların birini erkek, diğerini dişi olarak konumlandırarak havuç dilimi, çekirdeği çıkarılmış zeytin,kuşüzümü ve cherry domatesle süslemelerini yapalım.

Zeytinyağını, sirkeyi,tuzuve dövülmüş sarımsakları bir kapta karıştıralım. Salatamızın üzerinde gezdirelim.