



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ KÖZ DOMATES

- 15 adet kokteyl domates
- 2 adet patlıcan (küp doğranmış, tuzlu suda bekletilmiş)
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 2 çay kaşığı sarımsak tozu
- 4 dal taze kekik
- 400 gram labne (suyu süzdürülmüş)
- 1 diş ezilmiş sarımsak
- ½ çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 tatlı kaşığı toz antepfıstığı

Fırın tepsisine kokteyl domates ve doğrayıp tuzlu suda beklettiğiniz küp patlıcanları dizin. Üzerine zeytinyağı, tuz, toz kırmızı biber, sarımsak tozu ve taze kekik serpiştirip 190 derece fırında 15 dakika pişirin. Labneyi ezilmiş sarımsak ve tuzla beraber karıştırıp servis tabağına yayın. Fırında közlenmiş olan domates ve patlıcanı labnenin üzerine ekleyip nar ekşisi ve toz antepfıstığı gezdirerek servis edin.
