



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PATLICAN SALATASI

100 gram mantar
2 adet közlenmiş patlıcan
2 adet domates
2 adet sivri biber
Tuz
Karabiber
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet limon suyu
3 diş sarımsak

Mantarları yıkayıp irice doğrayın ve az suda 5 dakika haşlayıp süzün. Üzerine limon suyu ve zeytinyağı koyup karıştırın. Közlenmiş patlıcanı 1 çorba kaşığı zeytinyağında sote edin. Üzerine mantarları, irice doğranmış domates ve sivri biberi ve ezilmiş sarımsakları koyup 5 dakika pişirip servis tabağına alın. Ilık ya da soğuk olarak servis yapabilirsiniz.