



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARULDA KÖZ PATLICAN

3 parça brokoli
1 adet büyük patlıcan
1 göbek ya da marul yaprağı
1 adet kırmızı biber
1 adet yeşil biber
Yarım sarı biber
1 tutam maydanoz
Karabiber
Tuz
Sos için:
Toz hardal
Yarım limon suyu

Patlıcan ve biberleri (sarı biber hariç) közleyip kabuklarını soyuyoruz. Daha sonra ince ince kıyıp tuz ve karabiber ilave edip harmanlıyoruz. Servis tabağına marulu alıp üzerine karşım ve hafif suda haşlanmış brokolileri koyuyoruz. Son olarak da küp küp doğradığımız sarı biberleri ekleyin. Üzerine toz hardal ve limonu karışımından oluşan sosu dökün.