



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAR TANELİ PATLICAN SALATASI

2 adet bostan patlıcan
1 tutam maydanoz
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı limon suyu
2 diş sarımsak
Tuz

Patlıcanlara delikler açarak ister ocak üzerinde istersek fırında közleyelim. Közlenen patlıcanları soyalım ve doğrayalım maydanoz ve sarımsakları ufak ufak doğrayalım patlıcanlara ekleyelim yağ limon katarak karıştıralım. Hazır olan salatamızı servis tabağına alarak dolapta bekletelim soğutalım. Dilersek nar ile süsleyip servis edelim.

