



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NARLI PATLICAN IZGARA

2 adet top patlıcan  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
200 gr yoğurt  
1 diş sarımsak  
1 adet nar  
5 dal fesleğen

Patlıcan halka halka kesilir ve 15-20 dakika tuzlu suda bekletilir. Patlıcanlar, tuzlu sudan çıkartılıp yıkanır ve kağıt havlu ile kurulanır. Fırça ile yağlandıktan sonra, önceden ısıtılmış tost makinasında ızgara yapılır. Yoğurt, tuz ve ezilmiş sarımsak ile karıştırılır. Kızaran patlıcan dilimleri servis tabağına yerleştirilir yanına sarımsaklı yoğurt, üzerlerine nar taneleri ve fesleğen yaprakları eşliğinde servis yapılır.

---