



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICAN ÇİFTLİK SALATASI

3 sulu limonun suyu  
2 kahve fincanı rafine yağı  
2 adet orta boy domates  
16 adet siyah zeytin  
6 adet dolgun çekirdeksiz kemer patlıcanı  
3 adet sivribiber

Garnitürü:

10 adet çekirdeksiz yeşil zeytin  
2 adet iri domates  
1 adet sivribiber  
2 adet dolmalık biber  
1 adet orta boy soğan, ince kıyılmış

- 1) Çukur bir kabın içerisinde limon suyunu, rafine yağın ve biraz tuz koyarak 1 kere karıştırınız.
- 2) Patlıcanları bıçağın ucunu hafifçe batırarak birkaç yerinden deliniz ve közleyiniz.
- 3) Sapından tutup bıçağın ucuyla kabuklarını mümkün olduğu kadar ince ve siyah kalmayacak şekilde soyarak, sapından kesip çukur kaptaki malzemenin içine koyunuz.
- 4) Ağaç bir kaşık veya bir telle iyice karıştırarak tabaklara bölüştürüp kenarlarına 4 parça lira gibi kesilmiş domates ve 4'er adet zeytin ile üzerlerine 1'er santim kalınlığında çapraz kesilmiş 4 adet sivribiber batırınız.
- 5) Garnitürü için; yeşil zeytinleri lira gibi dilimleyiniz. Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarınız ve ince zar biçimi doğrayınız. Biberleri temizleyip domates gibi, ancak biraz daha ince doğrayınız.
- 6) Az tuzla soğanları ovup biberleri ilâve ederek tekrar hafifçe ovunuz ve bütün malzemeyi patlıcan salatasının yanına koyup servis yapınız.

Not: Soğanlı olarak 1 günden fazla durursa soğanı yıkayınız.