PATLICAN SALATASI (İZMİR)

3 orta boy patlıcan
1 büyük boy soğan
Yarım su bardağı zeytinyağı
2 diş sarımsak
4 büyük boy domates
5 büyük boy yeşil biber
Yarım demet maydanoz
3 yemek kaşığı limon suyu
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber

Patlıcanları yıkayın, kurulayın, ocakta çevirerek közleyin, kabuklarım soyup saplarını kesin, ince ince kıyın. Soğanı soyup yıkayın, ince ince doğrayıp yağla birlikte tencereye koyun, kapağmı kapatıp, kısık ateşte ara sıra karıştırarak 4-5 dakika öldürün. İçine patlıcanı ilave edip bir iki kez çevirin, ocağı kapatın. Sarımsağı soyup, yıkayıp, ezin. Diğer sebzeleri yıkayın, biberlerin sap ve çekirdeklerini ayırıp maydanozu ayıklayın. Biber ve domatesi ince ince kıyın, sarımsak, limon suyu, tuz ve baharatlarla birlikte patlıcana ekleyin, iyice karıştırıp servis tabağına alın, düzgünce yayın ve üzerini maydanoz yapraklanyla süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:64726 • adı:Patlıcan Salatası (İzmir) • gönderen:Gülali • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:43