



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICAN SALATASI (MAMZANA)

- 1 Adet Patlıcan
- 1 Adet Kırmızıbiber
- 1 Dal Taze Soğan
- 1 Adet Domates
- 1 Adet Sivri Biber
- 1/2 Demet Maydanoz
- 1 Diş Sarımsak
- 2 Çorba Kaşığı Yoğurt
- 1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- İsteğe Bağlı Baharat

Patlıcanları ve salçalık kırmızıbiberleri közleyip doğrayalım. Taze soğanı ince ince kıyıp, domatesi küçük küp şeklinde doğrayalım. Sarımsakları ezip yoğurt ile karıştıralım. Patlıcanları ve kırmızıbiberleri servis tabağına alalım. Üzerine taze soğan, domates, sivri biber ve kıyılmış maydanozu yayalım. Tuzunu damak zevkimize göre ayarlayalım. Sarımsaklı yoğurdu yaydıktan sonra, zeytinyağında kavrulmuş toz kırmızıbiberi de üzerinde gezdirerek servis yapalım.