



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SALATASI

1000 gram patlıcan (4 büyük)
100 gram zeytinyağı
2 orta büyüklükte domates
100 gram soğan
1 adet limon
6 adet yeşil biber
1 çorba kaşığı sirke
1 miktar zeytin
1 miktar tuz

Bin gram (4 büyükçe) patlıcanı herhangi bir ateş üstüne koyarak, patlıcanların her bir taraflarını iyice pişirdikten sonra patlıcanları teker teker alarak bunların yanmış kabuklarını yukardan aşağıya doğru bir bıçakla soymalıdır. (Patlıcanların kabukları âdeta yanmış bir manzara arzedeceye kadar pişirmelidir).

Sonra teker, teker soyulan bu patlıcanları içinde 1.1/2 kahve fincanı zeytinyağı olan kâseye ilâve etmeli ve her patlıcanın üstüne bir miktar limon suyu ile tuz gezdirdikten sonra çatalla bir kaç defa çalkamak suretile bütün patlıcanları zeytinyağının içine gömmelidir.

Patlıcanların ayıklanmaları sona erince 1 çorba kaşığı da sirke ilâvesile bunları çatalla iyice döğmek suretile yağı patlıcanlara yedirmeli, sonra da bu salatayı muntazam bir şekilde tabağa almalı ve tabağın etrafına da bir sıra ince yuvarlak kesilmiş domates döşemeli, domateslerin alt kısmına da çekirdekleri çıkmış ve küçük kesilmiş yeşil biberlerden bir kordon, bunların bir parmak alt kısmına yine çekirdekleri çıkmış ve gayet küçük kesilmiş domateslerden bir kordon, sonra da çentilmiş soğanlardan bir kordon, daha sonra da çekirdekleri çıkmış ve ikiye bölünmüş zeytinlerden bir kordon vücuda getirmek suretile salatayı süslemeli ve servis yapmalıdır.

[ML® Cive \(görsel\)](#)