



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN SALATASI

5-6 adet orta boy patlıcan
1 adet büyük boy limonun suyu
1 su bardağı ayçiçeği yağı
1 adet büyük boy soğan
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı tuz

Patlıcanları yıkayıp iyice kurulayın. Fırının ızgarasını yakın ve patlıcanları tepsi ya da ızgara üzerine dizip, çevire çevire kızdırın. İyice yumuşayınca kadar pişirin. Patlıcanları fırından çıkarıp, hafif ılınmasını bekleyip, kabuklarını soyun. Kabukları soyulmuş patlıcanları ince ince dilimleyip, derin bir tasın içine aktarın. Üzerine çok ince kıyılmış soğanı koyun ve limon suyuyla ayçiçeği yağını da azar azar ekleyerek karıştırmaya devam edin. Tuzunu serpiştirip, son kez karıştırın. Hazır olan patlıcan salatasını bir servis tabağına yerleştirin. Üzerini çok ince kıyılmış maydanozla süsleyip, servise sunabilirsiniz.

