



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN SALATASI

5 adet patlıcan
2 orta boy domates
1 adet kırmızı soğan
2 adet yeşil biber
4 diş sarımsak
Zeytinyağı
1 adet limon
Tuz

Önce patlıcanlar yıkanır ve fırın kağıdı serili tepsiye yan yana dizilir. 200 derecedeki fırında yumuşayana kadar pişirilir. Fırından çıkınca sap kısmından bıçakla uzunlamasına kesilir. Ve patlıcanın içi kaşık yardımıyla çıkarılarak kolayca kabuklarından ayklanır. Daha sonra tahtanın üzerinde bıçakla doğranır ve derince bir kaba alınır. İçine domatesler ve biberler ufak ufak doğranır. Sarımsaklar ezilir, soğan piyazlık doğranır. Zeytinyağı, limonu ve tuzu eklenip karıştırılır. Servis tabağına aktarılır. Zeytin ve maydanoz ile süslenir.

