



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATLICAN SALATASI

4 Patlıcan
1 Baş sarımsak
1 Bardak İnceceviz
1 Limon
1 Bardak zeytinyağı
1 Çorba kaşığı un
6 Sivri biber
3 Çorba kaşığı sirke
2 Şu bardağı yoğurt
Tuz

Patlıcanlar ve biberler ateşte közlenir. Kabukları ayıklanır ve limonlu unlu suyun içine konur. Ceviz, et makinesinde çekilir veya havanda İyice dövölür. Patlıcan ve biber de et makinesinde çekilir veya kaşıkla İyice ezilir. Patlıcan ve ceviz birbirine karıştırılır. İçine yavaş yavaş zeytinyağı konur ve karıştırma sürdürölür. Sonra yoğurt aynı kaba boşaltılır ve tahta kaşıkla ezmeye devam edilir. Sarmısak havanda biraz tuzla dövölür, sirkeyle sulandırılıp salatanın içine dökölür. İyice karıştırıldıktan sonra servis tabağına konur, etrafı domates - salatalık ve çekirdeğı çıkarılıp ikiye bölünmüş zeytinle süslenir.

[ML® Yoğurtlu Pancar Salatası için tıklayın](#)