



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SALATASI

4 Patlıcan
1 ay bardağı zeytinyağı ya da aylek yağı
1 orba kaşığı sumak
1 ay kaşığı hardal
1 Tatlı kaşığı toz şeker
1 Limon
Tuz

Patlıcanlar alevli bir ateşte pişirilir. Piştikten sonra kabukları sövülür. Diğer tarafta, porselen veya kalaylı bir kap içersinde hazırlayacağımız yağ, tuz sumak, hardal ve limon suyunun içersine konulur. Tahta bir kaşıkle ezilerek macun haline getirilir. Patlıcanın acılığını alması için bir tatlı kaşığı şeker eklenir, üzeri süslenip servis yapılır.
