



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICAN SALATASI

Fatih Belediyesi

3 adet közlenmiş bostan patlıcanı  
2 adet domates  
4-5 adet sivri biber  
8-10 dal maydanoz  
1 adet kuru soğan  
3 çay kaşığı sumak  
Tuz  
Sosu için:  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
3 diş dövülmüş sarımsak  
2 çorba kaşığı limonsuyu

İlk olarak patlıcanları közleyin, kabukları soyun ve küçük kuşbaşı ebatında doğrayın. Derin bir kasede kabukları doğranmış tavla zarından biraz büyük doğradığınız domates, ince kıyılmış maydanoz ve biberlerle harmanlayın. Kuru soğanı ay biçimde ince doğrayın, tuzla hafif ovun. Sumakla birlikte soğanları patlıcanlı karışıma ekleyin. Sos için zeytinyağı sarımsak ve limon suyunu karıştırın, Patlıcan salatasına ekleyin. 10 dk kadar sosu çekmesi için bekletin.

