



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PATLICAN SALATASI

5 adet çekirdeksiz patlıcan
1 fincan zeytinyağı
2 adet domates
2 adet limon
1 adet dolmalık biber
1 adet soğan
Tuz
Karabiber

Patlıcanları harlı ateş üzerinde veya fırında yumuşayıncaya kadar közleyiniz,
Ateşten alırmaz kabuklarını soyup soğuk suya koyu nuz.
Birkaç defa yıkadıktan sonra avuç arasında sıkarak sudan çıkarınız,
Et.tahtası üzerinde incecik kıyarak porselen kaba koyup iki limon sıkınız,
Tuz ve karabiber koyunuz.
Bir telle karıştırarak 1 fincan zeytinyağını yediriniz.
Bir baş soğanı incecik kıyıp bir ızgarada hafif öldürdükten sonra patlıcan ilâve ediniz.
Biberleri de arzu ederseniz ateşte közleyip veya çiğden incecik kıyarak ilâve ediniz.
Kabukları soyulmuş ve fındık büyüklüğünde doğranmış domatesi de patlıcan karışımına koyunuz.
Hepsini güzelce karıştırıp salata tabağına koyunuz.
Üzerini domates, salatalık ve maydanoz dalları ile süsleyiniz. Limon, zeytinyağı koyupta hazırlayabilirsiniz.