



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SALATASI

Malzemeler:

4 adet patlıcan,
3 kaşık zeytinyağı,
limon,
tuz,
sarımsak,
toz biber,
karabiber

Yapılışı:

Patlıcanları bıçak ucu ile delerek ızgaranın üzerine koyun. Diğer taraftan limon suyu, zeytinyağı ve tuzu bir kaptaki karıştırın. Közlenmiş patlıcanları, kabuklarını soyduktan sonra bu sosun içine atın. 15 dakika sosun içinde dinlendirin. Sostan çıkarttığınız patlıcanları kesme tahtasının üzerine alıp soyulmuş sarımsakları üzerine ilave edin. Sonra iri bir bıçak yardımıyla tüm malzemeyi satırlayın. Satırlanmış malzemeyi servis tabağına aldıktan sonra mevsimine göre malzemeyle süsleyerek servis yapın.

[ML® Patlıcan Orta için tıklayın](#)
