



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SALATASI

4 büyük patlıcan
1/2 kahve fincanı zeytinyağı
1 adet limon
1 miktar tuz
3 diş sarımsak
Maydanoz
1 adet domates

4 büyük patlıcanı ateş üstüne koyarak közleyin, patlıcanların her bir taraflarını iyice pişirdikten sonra, patlıcanların kabuklarını soyun. Patlıcanları, içinde zeytinyağı olan kâseye koyun ve her patlıcanın üstüne bir miktar limon suyu ile tuz gezdirin. Dövmüş sarımsakları patlıcanlara ekleyin. Çatalla bir kaç kez çalkalayarak bütün patlıcanları zeytinyağının içine gömün. Patlıcanlara çatalla iyice dövün, yağı ve sarımsağı patlıcanlara yedirin. Sonra bu salatayı düzgün bir şekilde tabağa alın. Maydanoz ve domatesle süsleyip servis yapın.