



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICAN SALATASI

1200 gram patlıcan  
1-2 kahve fincanı zeytinyağı  
1/2 kahve fincanı sirke  
1 adet limon  
Tuz  
ÜSTÜNÜN GARNİTÜRÜ:  
2 orta boy domates  
1 baş soğan  
6 adet yeşil biber  
20 adet zeytin

Kalınlarından 1200 gram patlıcan havagazı veya herhangi bir kuvvetli ateşe koyarak, arada bir çevirmek suretiyle her tarafını iyice pişirmeli, sonra pişmiş her patlıcanı teker teker olmak üzere alarak, bunların yanmış kabuklarını bir bıçakla ve yukarıdan aşağıya doğru sıyırınca soymalı ve her soyulan patlıcanı da içinde bir üç çeyrek kahve fincanı zeytinyağı olan kâseye ilâve etmeli ve her patlıcanın kâseye ilâvesinden de bunların üstlerine bir miktar limon sıkmak suretiyle bütün patlıcanları böyle pişirmeli ve kabuklarını temizlemelidir. (Patlıcanların kabukları hemen hemen yanmış bir manzara alıncaya kadar pişirmeli ve imkân varsa havagazı gibi alevli ateşleri yeğ tutmalıdır.)

Ayıklanmaları sona erince; bunlara yarım kahve fincanı sirke, 2 tatlı kaşığı tuz ile kalan bütün limonu katarak, çatalla dövercesine karıştırmak suretiyle yağ patlıcanlara yedirmeli, sonra da bu salatayı büyükçe bir tabağa yaymalı, tabağın etrafına da birer parmak ara ile, çekirdekleri çıkmış ve küçük doğranmış domates ve yeşil biberle, çen-tilircesine küçük kesilmiş soğan ve ortalarından ikiye bölünerek çekirdekleri çıkarılmış zeytinlerden oluşan dört kordon meydana getirmek suretiyle salatayı süslemeli ve servis yapmalıdır.