



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SALATASI

Patlıcan 3 orta boy 600 gram
Sogan 1 büyük boy 100 gram
Zeytinyagi 1/2 su bardagi 100 gram
Sarmisak 2 dis 6 gram
Domates 4 küçük boy 400 gram
Yesil biber 5 büyük boy 100 gram
Maydanoz 1/3 demet 20 gram
Limon suyu 3 yemek kasigi 30 gram
Tuz 1 2/3 tatli kasigi 10 gram
Kara biber 1/2 tatli kasigi 1 gram
Kirmizi biber 1/2 tatli kasigi 1 gram

Patlıcanları yıka, kurula, ocakta çevirerek közle, kabuklarını soy, saplarını kes, ince ince kiy. Soganı soy, yıka, ince ince doğra, yağla birlikte tencereye koy, kapagı kapat, kısık ateşte ara sıra karıştırarak 4-5 dakika öldür, içine patlıcanı ilave et, bir iki kez çevir, ocagı kapat. Sarmisagi soy, yıka, ez. Diğer sebzeleri yıka, biberlerin sap ve çekirdeklerini ayır, maydanozu ayıkla. Biber ve domatesi ince ince kiy, sarmisak, limon suyu, tuz ve baharatla birlikte patlıcana ekle, iyice karıştır, servis tabagina al, düzgünce yay, üzerini maydanoz yaprakları ile süsle.

[ML® Antep Salatası için tıklayın](#)