



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SALATASI

Malzemeler

- 1 kg. patlıcan
- 1 baş kuru soğan
- 5-6 adet sivri biber (taze kırmızı biber de olabilir)
- 2-3 adet domates
- 2-3 kaşık zeytinyağı
- Tuz
- 1 demet maydanoz
- 1 limon suyu

Patlıcanlar ateşte közlenir, kabukları ayıklanır. Biberler ve domatesler de közlenir ve kabukları ayıklanır. Çok küçük olmayacak şekilde, fazlaca ezmeden patlıcanlar doğranır. Biber ve domatesler de doğranıp derince bir kaba konur. Soğan ay ay doğranır, tuzla ovulup sudan geçirilir. Maydanoz da ayıklanıp yıkanır ve küçük küçük doğranır. Tüm malzeme kapta harmanlanır. Üzerine yağ ve limon dökülür. Acı seviliyorsa kırmızı pul biber ayrı bir lezzet katacaktır.