



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SALATASI

1 kg. patlıcan (4 büyük)
1,5 kahve fincanı zeytinyağı
1 limon
1 çorba kaşığı sirke
Tuz.
Garnitürü için:
2 orta büyüklükte domates
1 orta büyüklükte soğan
6 adet yeşil biber
biraz zeytinyağı.

1 kg. patlıcanları ocak üzerinde ateşte her taraflarını iyice pişiriniz.
Patlıcanları teker teker yanmış dış kabuklarını yukardan aşağıya soyunuz. (Patlıcanların kabukları yanmış bir biçime gelinceye kadar pişiriniz.)
Soyduğunuz patlıcanları tuz, zeytinyağı limon suyu karışımı içine atınız. (Gömünüz.)
1 çorba kaşığı sirke ilâve ediniz. Bunun içerisinde bir süre bırakınız.
Sonra, patlıcanları çatalla iyice döve döve zeytinyağını yediriniz.
Dövülmüş ve püre haline gelmiş patlıcanları servis tabağına yerleştiriniz.
Tabağın kenarlarına ince kesilmiş domates dilimleri ile süsleyiniz.
ince doğranmış çekirdekleri çıkarılmış, yeşil biberleride etrafına ve çentilmiş soğanları da üzerine serpiniz.
Zeytinleri aralarına arzu ettiğiniz gibi koyunuz.
