



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SALATASI

Bunun için, seçme ve yumuşak patlıcanlardan almalıdır. Orta ateşli ızgara üzerinde veya kıvılcımlı külde her tarafını muntazaman pişirmeli. Sonra, kabuğunu soyup madeni olmayan bir kaşıkla güzelce ezmelidir. Zira, maden ile temas eden patlıcanlar kararır. Patlıcan ezmesi üzerine, kırmızı domates ve yeşil biberleri de doğramalı ve maydanozu da serptikten ve bol zeytinyağı ve limonu da gezdirdikten sonra, enfes bir salata meydana gelir.
