



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SALATASI

4 orta boy patlıcan (çekirdeksiz)

1 çay kaşığı tuz

1/2 su bardağı zeytinyağı

1 büyük limonun suyu

1 küçük soğan (kalın, küçük parçalar halinde doğranmış)

Süslemesi:

1 büyük domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkartılarak iri zar biçimi doğranmış)

2 yeşil sivribiber (iri doğranmış)

4-6 siyah zeytin

Patlıcanları orta ateş üstünde çevirerek, kabukları hafifçe yanana kadar pişiriniz. Keskin bir bıçakla, közlenmiş patlıcanların kabuklarını alınız. Etli bölümlerini orta boy bir kaseye koyup, kalanını atınız.

Patlıcanların bulunduğu kaseye tuzu serpip, zeytinyağı ve limon suyunu yumurta teli ya da bir çatalla çırparak, patlıcanlara yediriniz. Süsleme malzemesinin yarısını ve soğanları ekleyip, iyice karıştırınız. Patlıcan salatanızı bir servis tabağına aktarıp, çatalla düzgün bir biçim veriniz. Kalan süsleme malzemesi ile üstünü süsleyip, servis ediniz.