



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICAN SALATASI (YENİPAZAR AYDIN)

Yenipazar Belediyesi

5 adet patlıcan  
4 adet dolmalık kırmızı biber  
3 adet domates  
3 adet yeşil biber  
3-4 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı nar ekşisi yoksa limon da kullanılabilir  
Yarım demet maydanoz  
Zeytinyağı  
Tuz

Patlıcanların suyu çekilene kadar közlenir. Patlamaması için patlıcanların üzerine çizik atılır. Kabakları soyulur. Patlıcanlar renginin kararması için limonlu suda bekletilir. Kırmızı ve yeşil biberler aynı şekilde közlenir. Arzu edilirse domates de közlenebilir. Közlenen biberler ve patlıcanlar küp küp doğranır. Domatesler eklenir. Sarımsaklar tuzla dövülüp karışıma ilave edilir. Maydanozlar ince ince kıyılır. Bütün malzemeler yağ eklendikten sonra kaşunılıp servis tabağına alınır.

Not: Yörede bu salata "Taratorlu patlıcan kebabı" da denmektedir.

