



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN SOSU

- 2 adet patlıcan
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 50 gram kavrulmuř badem
- 4-5 dal dereotu
- 2 diř sarımsak
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı zeytinyağı

Patlıcanları bütün şekilde içi yumuşayana kadar fırında pişirin. Sıcakken iini kaşıkla çıkarıp bir kaba alın. ıkardığınız i malzemeye limon suyu ve yoğurdu ekleyerek karıştırın. Sarımsak ve kavrulmuş bademi havanda iyice ezerek patlıcanlı karışıma ekleyin. Kiyılmış dereotu ve tuz ilave ederek karıştırın. zerine çok az zeytinyağı gezdirin. Soęuk veya ılık olarak servise sunun.

