



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICAN YATAĞINDA SEMİZOTU SALATASI

- 4 adet patlıcan
- 1 demet semizotu
- 2 dilim bayat ekmek
- 3 çorba kaşığı sirke
- 2 diş sarımsak
- 4 çorba kaşığı süzme yoğurt
- 2 çorba kaşığı dövülmüş ceviz
- 1 kahve fincanı Ravika zeytinyağı
- 2 adet taze soğan
- 1 adet yeşil biber
- 2 dal maydanoz
- 1 adet domates
- Tuz

Patlıcanları ateşte közleyin. Közledikten sonra kabuklarını soyun ve ince ince kıyın. İçine bayat ekmeği, sirkeyi, dövülmüş sarımsağı, süzme yoğurdu, cevizi, zeytinyağını ve tuzu koyup karıştırın. Salatayı geniş bir servis tabağına alın.

Soğanı, biberi, semizotunu, maydanozu ve domatesi ince ince kıyıp karıştırın ve salatanın üzerine dağıtın. Soğutup servis yapın.

