



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI BAYAT EKMEK SALATASI

TMO Bayat Ekmekli Yemek Tarifleri

5 dilim bayat ekmek
1 adet patlıcan
1 adet çarliston biber
1 adet domates
1 diş sarımsak
1 kâse yoğurt
1 fincan sıvı yağ
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Bayat ekmekler küp şeklinde doğranıp fırında ktır olacak şekilde kızartılır.
Patlıcanlar ve biberler küp şeklinde doğranıp yağda kızartılır.
Tavada bir yemek kaşığı zeytinyağı ile sarımsaklar kavrulur.
Sarımsakların üzerine kızaran patlıcan ve biberler ilave edilip kavrulur.
Domateslerin kabuğu soyulup rendelenir.
Rendelenen domatesler tavadaki patlıcan ve biber karışımına ilave edilir.
Çukur bir servis tabağının altına ekmekler, üzerine de tavada pişen patlıcanlı karışım koyulur.
Üzerine yoğurt dökülerek servis edilir.

