



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI DİP SOS

Özgür Şef

2 ADET BÜYÜK BOY PATLICAN
1/2 BARDAK (CUP) YOĞURT
YARIM LİMON SUYU
1/4 BARDAK ZEYTİNYAĞI
3 DİŞ SARIMSAK
1 TATLI KAŞIĞI (TSP) TUZ
1 PAKET LAYS

Patlıcanlara bıçakla delikler açın ve fırına koyup iyice yumuşayana kadar kızletin. Sarımsakları çok ince doğrayıp yoğurda ekleyin ve patlıcanlar olana kadar buzdolabında bekletin. Patlıcanların kabuklarını soyun ve bıçakla ufaltıp robotta ezin. Zeytinyağı, limon suyu ve tuzu patlıcanlara ekleyip karıştırın. Son olarak yoğurdu ekleyin ve iyice karıştırın. Yanına lays koyarak servis edin.
