



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## PATLICANLI MISIRLI ETİMEK SALATASI

- 1 paket etimek
- 3-4 adet patlıcan
- 3-4 adet kırmızı biber
- 1-2 kase yoğurt
- 1 tutam Maydanoz
- 1 kase Mısır
- 1 fiske Tuz
- 1 yemek kaşığı margarin

Patlıcanları ve kırmızı biberleri közlüyoruz. Bu arada etimekleri borcama dizip üzerine yoğurdu döküyoruz (etimeklerin üzeri yoğurtla tamamen kaplanacak). Közlenen patlıcan ve biberleri soyuyoruz çok küçük bir şekilde doğruyoruz. Yağ ve tuzla 5 [?] 10 dk kavuruyoruz. Yoğurtlu etimeğin üzerine patlıcanla biberi döküyoruz üzerine kıydığımız maydanozu ve mısırı ekliyoruz. Servise hazır.