



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI NOHUTLU LAVAŞLI SALATA

2 adet patlıcan
2 adet patates
1 su bardağı nohut
2 adet lavaş
Yoğurt
2-3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tuz

İlk olarak patatesleri, patlıcanları ve lavaşları küp küp doğruyoruz.
Patlıcanlarımızı bir kabın içinde tuzlu suda 1 saat kadar bekletiyoruz.
Lavaşlarımızı da fırın tepsisine dizip 10 dk kadar fırında bekletiyoruz.
Nohutumuzu bir gece önceden sıcak suda ıslatıyoruz sabah da haşlıyoruz.
Tüm malzemeler hazırlandıktan sonra patatesleri ve patlıcanları sıvı yağda kızartıyoruz geniş bir kabın içerisine alıyoruz.
Üzerine haşladığımız nohutları ve fırınladığımız lavaşları katıyoruz.
En son olarak da sarımsak, yoğurt ve tuzumuzu ekleyip iyice karıştırdıktan sonra servis ediyoruz.

