



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI SALATA

100 Gr Sana Klasik
4 Adet Domates
1 Yemek Kaşığı sirke
500 gr yoğurt
1 Adet küpşeker
4 Adet patlıcan
3 Adet közlenmiş biber
1 Paket etimek
2 Diş sarımsak

Patlıcanları yıkayıp, alacalı soyup tuzlu suda 5 dakika bekletiyoruz. Küp küp doğrayıp tavada kızartıyoruz. Bu arada servis yapacağımız tabakta etimekleri doğradığımız patlıcanların boyuna uygun kırıyoruz. Kızarttığımız patlıcanları üzerine döküyoruz. Başka bir tavaya sana klasiği koyup, dövülmüş 1 diş sarımsağı koyup karıştırıyoruz. Rendelenmiş domateslerimizi, sirkemizi, şeker ve tuzumuzu ekleyip kavuruyoruz. Hazırladığımız domates sosumuzu patlıcanların üzerine döküyoruz. (iyice harmanlıyoruz ki domates sosumuzla etimeklerimiz yumuşasın) 1 diş sarımsağımızı dövüp yoğurdumuza karıştırıyoruz. Yoğurdumuza salatamızın üzerini kaplayacak şekilde örtüyoruz. Közlenmiş biberlerimizi ince şeritler halinde kesip yoğurdun üzerine diziyoruz. (salatamızı hemen servis etmeyeceksek biberleri dizmeyin çünkü etimekler yoğurdun suyunu çekiyor görüntüsü hoş olmuyor. Biberleri dizmeden dolapta bekletin. Servis yapacağınız zaman üzerine biraz yoğurt sürün ve biberleri dizin) Kalan boşlukları pul biber ve nane ile süslüyoruz.