



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİDELİ SALATA

6 kişilik

Gerekli malzeme:

Pide için:

2 hazır ekmek hamuru

6 çorba kaşığı zeytin/ağı

1 çorba kaşığı kıyılmış fesleğen Patlıcan salatası için:

4 bostan patlıcan

2-3 diş sarımsak

50 gr beyazpeynir

2 çorba kaşığı limon suyu

Üzeri için:

Yarım demet roka

2-3 arpacık soğan

4 turp

4 kiraz domates

50 gr çerkez peyniri

2-3 dal taze kekik

2-3 frenksoğanı

1 çorba kaşığı limon suyu

Tuz

Hamura 4 kaşık zeytinyağı ve fesleğeni ilave edip yoğurun. Pasta tabağı büyüklüğünde 6 pide hamuru hazırlayın. Tepsiyeye dizip sıcak fırında pişirin.

Sarımsakları soyup ezin. Patlıcanları fırında kızdırıp kabuklarını soyun. Küçük küçük doğrayıp peynir, 1 kaşık limon suyu, sarımsak, tuz ve 1 kaşık zeytinyağı ilave edin. Çatalla püre halinde ezin. Rokayı temizleyip yapraklarını ayırın. Soğanları soyup halka halka doğrayın. Turpları temizleyip dilimleyin. Domatesleri dörde bölün. Pidelere üzerine patlıcan salatasını paylaşın. Roka, turp, soğan ve domates dilimlerini dekoratif bir şekilde dizip küp doğranmış çerkez peyniri ile süsleyin. Kalan zeytinyağı, limon suyu ve tuzu karıştırıp salatanın üzerine gezdirin. Frenksoğanı ve kekikle süsleyip servis yapın.

---