



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR LABNELİ PATLICANLI SALATA

200 g Pınar Labne
2 adet orta boy patlıcan
2 adet orta boy kırmızı biber
2 adet yeşil biber
Yarım limon suyu (isteğe bağlı patlıcanların kararmasını önler)
2-3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
1-2 diş sarımsak
Yarım tatlı kaşığı tuz

Patlıcan ve biberleri közleyin. Kabuklarını soyun. Patlıcanları yarım limon suyu ile bir kasede karıştırın ve közlenmiş biberleri, patlıcanları ince ince doğrayarak Pınar Labne'yi ekleyin. Zeytinyağını, sarımsağı, tuzunu ilave edin. Arzu ederseniz üzerine ince doğranmış maydanoz serpiştirip servis edebilirsiniz.

