



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REYHANLI PATLICAN SALATASI

2 bostan patlıcanı
Yarım ay bardağı zeytinyağı
2 domates
4 sivribiber
10 zeytin
2 diş sarımsak
3 orba kaşığı sirke
Yarım demet reyhan

Patlıcanlara bıçak batırıp delik açın, ocak üzerinde ya da fırında közleyin. Kabuklarını soyun, bıçak darbeleriyle ince kıyın, zeytinyağını iyice yedirin. Domatesleri, biberleri, sarımsakları, zeytinleri minik minik kesin, sirkeyi ve reyhanları ilave edin. Bu malzemeyi patlıcana katın, güzelce karıştırın. Üzerine süsleyerek salatayı iftar sofrasında ikram edin.