



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI TAHİNLİ PATLICAN SALATASI

- 3 adet patlıcan
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı sirke
- 2 yemek kaşığı susam
- 2 yemek kaşığı margarin
- 2 yemek kaşığı tahin
- 3-4 dal yeşil soğan
- 5-6 yaprak taze nane ya da fesleğen
- 1 adet kuru soğan

Patlıcan saplarından kesip uzunlamasına ikiye bölün sonra da şeritler halinde kesin. Tuzlu suda 5 dk bekletin.

Tavaya margarin koyun, eriyince süzölmüş, kurulanmış patlıcanları ekleyip soteleyin. Bir kapta şeker, soya sosu, sirke, susam ve tahini birleştirin.

Patlıcanlarla karıştırıp servis tabağına alın.

Üzerine ince doğranmış yeşil soğanı, kuru soğanı ve uzunlamasına şeritler halinde kıyılmış taze nane ya da fesleğeni ekleyerek servis edin.

