



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜSLÜ SALATA

<https://esenler.bel.tr/>

- 1/2 adet bayat ekmek
- 4 adet közlenmiş patlıcan
- 1 kase yoğurt
- 4 diş sarımsak
- 1 çay bardağı mısır
- 8 adet kornişon turşu
- 1/2 demet maydanoz
- 6 adet közlenmiş kapya biber
- 2 sap taze soğan
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 1/2 adet limon
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bayat ekmeği dilimleyerek, küp küp doğrayın ve fırında kızartın. Karıştırma kabına kornişon turşuyu, taze soğanı, maydanozu doğrayın, mısırı ekleyin. Limonu sıkıp, tuzu atın ve karıştırın. En son közlenmiş patlıcanı bıçak ile doğrayıp, içine ekleyin ve karıştırın. Ekmekleri servis tabağına alın. Sarımsaklı yoğurdu üzerine döküp, sebzeleri yerleştirin. Üstüne zeytinyağını dökerek közlenmiş biberleri şekilli kesin ve süsleyip servis yapın.

