



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜZME YOĞURTLU PATLICAN

Malzemeler: (1 kişilik)

1.5 su bardağı Sütüş Süzme Yoğurt

3 adet bostan patlicanı

2 yemek kaşığı Sütüş Sarımsaklı Yoğurt

1 su bardağı ceviz içi

3 adet domates

1 tatlı kaşığı biber salçası

3 adet sivri biber

1 çay bardağı sıvı yağ

Yapılışı

Patlicanlar közlendikten ve kabukları soyulup temizlendikten sonra, bir tabağı alarak büyük büyük küpler halinde kesilir. Sütüş Süzme Yoğurt ve Sütüş Sarımsaklı Yoğurt patlicanlara eklenerek iyice karıştırılır. Yoğurtlu patlicanlara ceviz içi ilave edilerek tekrar karıştırılır. Bir tavada, küp şeklinde doğranmış domates, biber salçası ve ince doğranmış sivri biberler sıvı yağ ile 3-4 dakika çevrilerek sos hazırlanır. Yoğurtlu patlicanın üzerine, hazırlanan sos ve ceviz içi eklenerek servis edilir.