



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAHİNLİ BOSTAN PATLICANI

3 adet bostan patlıcan  
1 kahve fincanı tahin  
1 orba kaşığı zeytinyağı  
1 diř sarımsak  
Yarım limon  
1 tatlı kaşığı tuz  
Üzeri için:  
1 su bardađı ceviz

Patlıcanlar çok güzel yıkanır, boyuna ikiye kesilir. Üzerine tuz serpilir ve tepsiye dizilir. 190 derece fırında yarım saat kadar pişirilir. Bu arada tahin, zeytinyağı, limon suyu, ezilmiş sarımsak ve tuz güzelce çırpılır. Fırından çıkan patlıcanlara sıcakken sürölür. Sevis tabağına alınır. Üzerlerle ceviz serpilir.