



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAHİNLİ KÖZLENMİŞ PATLICAN

- 3 adet patlıcan
- 1 adet limon
- 1 kahve fincanı tahin
- 1 avuç maydanoz
- 1 avuç ceviz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Patlıcanları fırında yada ocanın üzerinde közleyip kabuklarını soyunuz. Kabukları soyulmuş patlıcanları ince ince kıyın. Derin bir kaba koyun üzerine limon suyunu, tuzu ve tahini koyup karıştırın . Bir servis tabagına alın. Bir tavada zeytinyağını ve pul biberi pişirin. Patlıcanların üzerine cevizi maydanozu serpin ve yağlı gezdirin servise hazır.

