



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ PATLICAN EZMESİ

50 Gr Sana Klasik
Aldığı kadar Tuz, taze çekilmiş karabiber
3 Çorba Kaşığı limon suyu
5 Diş tuzla dövülmüş sarmsak
2 Çorba Kaşığı tahin
1 Kg. patlicanı
3 Dal maydanoz
Aldığı kadar kimyon

PATLICANLARI, kabukları yumuşayana kadar közleyin. Kabuklarını soyup, blendere alın. Sarmısağı ilave edip, birlikte blenderden geçirin ve geniş bir kaba aktarın. Limon suyu, margarin, tahin ve kimyonu ilave edip, iyice karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyip, servis tabağına alın. Maydanozla süsleyip, servis yapın.