



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ PATLICAN (HATAY)

Hatay İl Kùltür Turizm Mùdùrlùğù

6 adet patlıcan
1 su bardağı tahin
1 adet limon
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı margarin
Maydanoz kırmızıbiber tuz

Patlıcanlar orta hararetlı fırında kùzlenir. Kabukları sıcakken soyulur ve iyice ezilir. Tahin, dùvùlmùş sarımsak, tuz ve limon suyu karıştırılır ve patlıcanlara ilave edilir. Servis tabağına alınan patlıcanların ùzerine yağıda kızdırılmış kırmızıbiber dùkùlùr. Maydanoz ile sùslenerek servis edilir.