



TAHİNLİ PATLICAN SALATALI KANEPE

- 6 yemek kaşığı margarin
- 5 adet patlıcan
- 2 adet kırmızı biber
- Yarım su bardağı tahin
- 8 adet kornişon turşu
- Yarım limon suyu
- 1 çay kaşığı pul biber, kimyon, karabiber
- 2 diş sarımsak
- 3 dal taze nane

Patlıcan ve kırmızı biberleri ocakta ya da fırında kızdırın.
Kabuklarını soyup ince ince doğrayın ve yağda biraz kavurun bir kaba alın.
Üzerine diğer malzemeleri ekleyin ve karıştırın.
Ekmekleri dilimleyin, üzerine hazırladığınız harçtan koyun.
Nane yapraklarıyla süsleyip servis yapın.

