



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ PATLICAN SALATASI

1,000 gram patlıcan (4 büyük)
biraz tuz
175 gram tahin (3/4 bardak)
1/2 adet limon
200 gram süzölmüş yoğurt
4 bardak su
4 diş sarımsak

Büyükçe ve çukur kâseye, süzölmüş 200 gram yoğurt, 175 gram tahin, bir miktar tuz ile havanda doğulmuş 4 diş sarımsak koyarak, iyice karıştırmak suretile hepsini birbirleriyle halletmeli ve bir tarafa bırakmalıdır. (Silivri gibi koyuca yoğurt bulunduğunda süzmeğe lüzum yoktur).

Diğer taraftan da 1000 gram, yani 4 büyükçe patlıcanı, havagazı veya herhangi bir kuvvetlice ateş üstüne oturarak arada bir çevirmek suretile patlıcanların her bir tarafları siyahımsı bir hal alıncaya kadar pişirmeli, ve pişen her bir patlıcanı teker teker alarak yanmış kabuklarını yukarıdan aşağıya doğru bir bıçakla soymalı, sonra da soyulan her bir patlıcanı içinde 4 bardak kadar limonlu su olan bir tencereye atmalıdır.

Patlıcanların pişme ve soyulmaları sona erince bunları sudan çıkararak iyice bir sıkmalı, sonra da bunları bıçakla kıyarak bir tarafa bırakmış olduğumuz yoğurt ve sarımsaklı tahine ilâve etmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra tabağa alarak servis yapmalıdır.

[ML® Hibeş için tıklayın](#)