



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ PATLICAN SALATASI

2 bostan patlıcanı

5 diş sarımsak

1 kahve fincanı tahin

1 kahve fincanı limon suyu

Tuz

Üzeri için:

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı kırmızıbiber

1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

Bostan patlıcanlarını bıçakla birkaç yerinden bıçağın ucuyla delin. çevirerek ızgarada közleyin. Patlıcanların kabuğunu soyup içlerini çatala çıkarın. Kararmaması için patlıcanların üzerine limonun suyu ve 1 çay kaşığı tuz ekleyip çatala ezin. Sarımsakların kabuğunu soyup havanda ezin. Bir kaba alıp tahin ve patlıcanla karıştırın. Patlıcan salatasını servis kasesine alın. Üzerine kıyılmış maydanoz serpiştirin ve zeytinyağında kavrulmuş kırmızıbiberi gezdirerek dökün. Buzdolabında yarım saat bekletip soğuk olarak servis yapın.

