



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAHİNLİ PATLICAN SALATASI

8 adet patlıcan  
2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz  
1 çay kaşığı pul biber  
2 adet limonun suyu  
1 çay bardağı tahin  
2 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz

Patlıcanları ya fırında, veya ocağın ateşine tutarak, bir ızgara üzerinde közleyin. Çatalla delerek, yumuşayıp yumuşamadığını kontrol edebilirsiniz. Çatal kolay batıyorsa, patlıcan pişmiştir. Kabuklarını soyup, kararmasın diye limonlu suda bekletin. Çukur bir kaptaki tahin, 1 çay bardağı su, limon suyu, dövülmüş sarımsak, pul biber, kıyılmış maydanoz ve tuzu çirpin. Hazırladığınız sosun içine önce patlıcanları doğrayın, sonra çatalla iyice ezerek karıştırın. Servis tabağına alıp, üzerine zeytinyağı dökün. Kırmızıbiberle süsledikten sonra servis edin.

