



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 közleyin. Çatalla delerek yumuşayıp yumuşamadığını kontrol edebilirsiniz. Çatal kolay batıyorsa patlıcan pişmiştir. Kabuklarını soyup, kararmasın diye limonlu suda bekletin. Çukur bir kapta 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. Kırmızı biberle süsledikten sonra servis yapın.

