



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ PATLICAN SALATASI

Yarım su bardağı süzme yoğurt
3 adet patlıcan
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay bardağı tahin
2 yemek kaşığı susam (kavrulmuş)
4 yemek kaşığı zeytinyağı (üzerine)
Yarım limonun suyu

Patlıcanları fırında kızdırın.
Kızdırılan patlıcanları soyun ve küçük olacak şekilde doğrayın.
Başka bir kaptaki tahinle limonu çırpın.
Tahinli karışımı patlıcanın üstüne ekleyin.
Kalan tüm malzemeleri de ilave ettikten sonra iyice karışmalarını sağlayın.
Soğuyan salatayı zeytinyağı ile süsleyip servis yapabilirsiniz.