



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAHİNLİ PATLICAN SALATASI

1 kg patlıcan
4 diş sarımsak
4 su bardağı su
1/2 limonun suyu
3/4 su bardağı tahin
200 gr süzme yoğurt
tuz

Büyükçe bir kaba 200 gr süzme yoğurt, 3/4 su bardağı tahin, havanda dövduğünüz 4 diş sarımsak ve tuz koyup, iyice çırparak karıştırın. Patlıcanları harlı ateşte sık sık çevirerek közleyin. Piştikten sonra, yanmış kabukları bir bıçak yardımıyla soyun ve közlenmiş patlıcanları, içinde 4 su bardağı limonlu su bulunan bir tencereye atın. Bütün patlıcanları bu şekilde közleyip, soyduktan sonra limonlu sudan alıp, iyice sıkarak sularını süzün, bir tahta üzerinde bıçakla ince ince kıyın ve önceden hazırladığınız sarımsaklı yoğurtlu tahinin içine koyun. Böylece elde ettiğiniz karışımı, iyice karıştırdıktan sonra büyük bir salata tabağında servis yapın.

[ML® Tahinli Patlıcan Salatası için tıklayın](#)
