



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ PATLICAN SALATASI

Malzemesi:

4 büyük patlıcan,
3/4 bardak tahin,
200 gram süzölmüş yoğurt,
4 diş sarımsak,
tuz,
1/2 adet limon
4 bardak su

Hazırlanışı:

Büyük ve çukur bir kaseye yoğurt, tahin, biraz tuz ve havanda dövölmüş sarımsakları koyarak iyice karıştırın. Bir tarafa bırakın. Diğer yanda patlıcanları ocak veya başka bir ateş üzerine oturarak arada bir çevirin. Patlıcanların her tarafını pişirin. Pişen her patlıcanın yanmış olan kabuklarını bir bıçakla yukardan aşağıya doğru soyun. Sonra da soyulan her patlıcanı, içinde 4 bardak kadar limonlu su olan bir tencereye atın. Patlıcanların pişme ve soyulmaları sona erince bunları sudan çıkarak iyice sıkın, sonra da bunları bıçakla kıyarak bir tarafa bırakmış olduğunuz yoğurtlu ve sarımsaklı tahine katın. İyice karıştırdıktan sonra servis yapın.