



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ PATLICANLI EZME

- 1 yemek kaşığı tahin
- ½ adet lime suyu
- 3 diş sarımsak
- 1 kutu konserve közlenmiş patlıcan
- ¼ su bardağı süzme yoğurt
- ¼ su bardağı doğranmış maydanoz
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber

Konserve Közlenmiş patlıcanı kutusundan çıkartıp blendera sarımsaklar ile birlikte koyun. Tereyağı ve dolmalık fıstık haricinde tüm malzemeyi ekleyin. Tereyağını motor çalışırken azar azar ilave ederek karıştırın. Dolmalık fıstık,kabak çekirdeği içi,biraz maydanoz ve tereyağı ile süsleyip servis edin.

