



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT SOSLU PATLICAN DÜRÜM

Yarım bardak az yağlı yoğurt
Yarım su bardağı ufalanmış peynir
1 yemek kaşığı limon suyu
1 yemek kaşığı erimiş margarin
2 adet domates
2 adet salatalık
3-4 dal yeşil soğan
1/3 su bardağı doğranmış siyah zeytin
3-4 dal kıyılmış taze maydanoz
1 yemek kaşığı kıyılmış taze kekik
2 yemek kaşığı margarin
1 adet büyük patlıcan
4 adet lavaş ekmeği
Tuz

Bir kasede sos için, yoğurt, ufalanmış peynir ve 1 yemek kaşığı erimiş margarini birleştirin, kenara koyun. Büyük bir kaptaki doğranmış domates, salatalık, taze yeşil soğan, zeytin, limon suyu, maydanoz, kekik, yağ, tuz ve biberi karıştırın beklesin.

Patlıcanı kuşbaşı doğrayın, iki yemek kaşığı margarinde yumuşayana kadar soteleyin, soğuyunca, diğer malzemelerle karıştırın.

Lavaşları teflon tavada alt üst çevirerek ısıtın ve patlıcanlı malzemeyi koyarak dürüm ve bir folyo ya da peçetye sararak, üzerine yoğurtlu sosundan da koyarak servis edin.

