



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU KÖZ PATLICAN SALATASI

- 2 büyük patlıcan
- 1 orta boy domates
- 2 orta boy kırmızı biber
- 1 çay bardağı yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 4-5 dal maydanoz
- 1 tutam tuz
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ

Patlıcanları ve kırmızı biberleri yıkayıp kuruladıktan sonra ocakta orta ateşte közlüyoruz ve soğuduktan sonra kabuklarını soyuyoruz. Oldukça ince doğruyoruz ve derin bir kabin içine alıyoruz. Üzerine ince rendelenmiş sarımsak, ince doğranmış domates, ince kıyılmış maydanoz, tuz, yoğurt ve sıvıyağ ekliyoruz. İyice karıştırıp servis tabağına alarak servis yapıyoruz.

