



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU PATLICAN SALATASI

1000 gram patlıcan (4 büyük)
1/2 adet limon
50 gram zeytinyağı
biraz tuz
250 gram yoğurt
4 adet acı biber
3-6 adet yeşil biber
5 diş sarımsak

- 1) Bin gram (4 büyükçe) patlıcan havagazı veya herhangi bir kuvvetlice ateş üstüne oturarak arada bir çevirmek suretile patlıcanların her bir tarafları siyahımsı bir hal alıncaya kadar pişirmeli ve pişen her . patlıcanı da teker teker olmak üzere bunların yanmış kabuklarını yuka- , rıdan aşağı doğru bıçakla soymalıdır. (Patlıcanları kabukları adeta yanmış bir manzara arzedeinceye kadar pişirmelidir.
- 2) Sonra teker teker soyulan bu patlıcanları içinde 3/4 kahve fincanı zeytinyağı olan kâseye ilâve etmeli ve her patlıcanın üstüne bir miktar limon suyu ile tuz gezdirdikten sonra çatalla bir kaç defa çalkamak suretile zeytinyağını patlıcanlara yedirmeli. Sonra da bu patlıcanlara kaymağı alınmış çatal veya telle iyice doğulmuş 250 gram yoğurt ilâve ederek hepsini iyice bir karıştırmalı ve bir tarafa bırakmalıdır.
- 3) Patlıcanların ayıklanmaları sona erince acıca dört adet yeşil biberi ateşte hafifçe pişirdikten sonra kabuklarını soymalı sonra da bunları bir havana koyarak üstlerine 5 diş sarımsak ile 1 miktar da tuz ilâve ettikten sonra her ikisi de iyice ezik bir hal alıncaya kadar döğ-meli, sonra da doğulmuş olan bu sarımsaklı biberi yoğurtlu patlıcanlara katarak tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra tabağa almalı üstlerine de ateşte pişirilmiş ince zarları soyulmuş 5-6 adet kadar da yeşil biber oturtmak suretile salatayı süslemeli ve servis yapmalıdır.