



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KÖZLENMİŞ PATLICAN SALATASI

4 adet patlıcan
3 adet etli kırmızı biber
400 gr yoğurt
1 yemek kaşığı yağ
1 yemek kaşığı tuz
Üzeri için:
Haşlanmış konserve mısır

Közleme tavamızda önce patlıcanları sonra kırmızı biberleri közleyelim. Közleme işlemi bittikten sonra patlıcanlarımızın kabuklarını soyup ince ince kıyalım. Kabımızın içine közlenmiş patlıcanlarımızı koyup yoğurt ve tuzu ilave ettikten sonra karıştıralım. Daha sonra közlemiş olduğumuz biberlerin kabuklarını soyup ince ince kıyalım. Servis tabağımıza yoğurtlu patlıcanlı mezemizi koyalım. Üstüne közlemiş olduğumuz biberleri ve mısırımızı koyduktan sonra ayrı bir tavada erittiğimiz margarinimizi gezdirelim.