



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU PATLICAN SALATASI

1 kg. patlıcan
3-4 adet acı sivri biber
1 su bardağı yoğurt
1 bardak ceviz
Sarımsak
Tuz

Patlıcanlar ve biberler yıkanır ve ocağın üstünde marketlerde satılan közleme aparatıyla közlenir ve zaman zaman yanmaması için patlıcanların her yüzü çevrilir.

Üstlerine bastırıp yumuşadığını gördüğümüzde olmuş demektir, çıkartılıp soğumaya bırakılır.

Daha sonra patlıcanlar boyuna 2 ye kesilir ve bir kaşık yardımıyla içleri çıkartılır.

Közlenen biberler ile birlikte mutfak tahtasında keskin bir bıçakla ufak ufak doğranır.

Ayrı bir çukur kapta da suyu süzülmüş 1 büyük bardak yoğurt, 3-4 diş sarımsak, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 bardak iri ufalanmış ceviz ile karıştırılır.

Bu karışıma patlıcanlar da eklenir ve sunum tabağına alınır.

Üzeri pul biber ve cevizlerle süslenir. Arzu edilirse biraz zeytinyağı gezdirilir.

