



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PATLICAN SALATASI

Malzeme:

1 kg. patlıcan
1 kahve fincanı zeytinyağı
250 gr. yoğurt
4 adet acı biber
5 diş sarımsak
yarım adet limon
yeterince tuz,
üstüne:
3 ya da 6 adet yeşil biber

Yapılışı:

Patlıcanları ateş üstünde pişirin ve kabuklarını soyun, üstüne yağı ve limon suyunu gezdirin. Çatalla ezin. Sonra bunlara çirpılmış yoğurdu ilave ederek hepsini iyice karıştırın ve bir tarafa bırakın. Dört adet yeşil biber ateşte hafifçe pişirdikten sonra kabuklarını soyun sonra bunlara 5 diş sarımsak ile biraz tuz ile havanda dövüp, biberli yoğurtlu patlıcana katın.