PATLICAN SALATASI (YOĞURTLU)

1200 gram patlıcan
5 diş sarımsak
1 kahve fincanı zeytinyağı
1/2 limon
250 gram yoğurt
Tuz
10 adet yeşil biber

1 Kalıncalanndan 1200 gram patlıcan havagazı ya da herhangi bir kuvvetli alevde arada bir çevirmek suretiyle her tarafını iyice pişirmeli, sonra pişmiş her patlıcanı teker teker olmak üzere alarak, bunların yanmış kabuklarını bir bıçakla yukarıdan aşağıya doğru sıyırırcasına soymalı ve her soyulan patlıcanı da içinde bir kahve fincanı zeytinyağı olan kâseye ilâve etmeli ve her patlıcanın kâseye ilâvesinden de bunların üstlerine bir miktar limon sıkmak suretiyle bütün patlıcanları yoğurt ile bir tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek hepsini iyice karıştırmalı ve bir tarafa bırakmalıdır.
2 Bundan sonra, 4 adet acıca yeşil biberi ateşte pişirdikten sonra kabuklarını soymalı ve bir havana koyarak, üstüne beş diş sarımsakla 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ettikten sonra her ikisi de iyice ezik bir hal alıncaya kadar dövmeli, sonrada bu sarımsaklı biberi, yoğurtlu patlıcanlara katarak, tekrar iyice karıştırdıktan sonra tabağa almalı ve üstlerine de ateşte pişirilsa, ince zarları soyulmuş 5 - 6 adet de yeşil biber Oturtmalı ve servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:33358 • adı:PATLICAN SALATASI (Yoğurtlu) • gönderen:senem • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:01