



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU PATLICAN SALATASI

1 limonun suyu
2 adet orta boy domates
16 adet siyah zeytin
6 adet dolgun çekirdeksiz kemer patlıcanı
3 adet sivribiber
250 gram süzme torba yoğurdu

- 1) Çukur bir kabın içerisinde limon suyunu, rafine yağın ve biraz tuz koyarak 1 kere karıştırınız.
- 2) Patlıcanları bıçağın ucunu hafifçe batırarak birkaç yerinden deliniz ve közleyiniz.
- 3) Sapından tutup bıçağın ucuyla kabuklarını mümkün olduğu kadar ince ve siyah kalmayacak şekilde soyarak, sapından kesip çukur kaptaki malzemenin içine koyunuz üzerine süzme torba yoğurdu ilâve ediniz.
- 4) Ağaç bir kaşık veya bir telle iyice karıştırarak tabaklara bölüştürüp kenarlarına 4 parça lira gibi kesilmiş domates ve 4'er adet zeytin ile üzerlerine 1'er santim kalınlığında çapraz kesilmiş 4 adet sivribiber batırarak servis yapınız.