



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU PATLICAN SALATASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

4 orta boy patlıcan
1 fincan yoğurt
1 limon
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı sıvıyağı
Pulbiber
Karabiber
Tuz

Patlıcanları fırında közleyin.
Kabuklarını soyduktan sonra ince ince kıyın.
Karabiber ilave ederek karıştırın.
Yoğurt, ezilmiş sarımsak ve tuz ekleyerek tekrar karıştırın.
Servis tabağına koyduktan sonra üzerine pul biber serpin ve servis yapın.