



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU SÖĞÜRME SALATASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

5-6 tane kalın ve uzun patlıcan
1 çay bardağı zeytinyağı
7-8 yeşil biber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 soğan
1 bağ maydanoz
1 kase yoğurt
3-4 diş sarımsak
Tuz

Patlıcanlar bir kebab şişine dizilerek fırına verilir. Sonra fırından çıkarılan patlıcanlar üst üste konur ve üzerine bir ağırlık bırakılarak acı suyu uzaklaştırılır.
Söğürmenin kabukları soyulduktan sonra uzunlamasına dilimlenir ve kuşbaşı doğranır.
Geniş bir tavaya 1 çay bardağı zeytin yağı alınır. Kızdırılır. Üzerine 1 soğan doğranır. 1 tatlı kaşığı yaprak biber konur. Soğanlar pembelesince üzerine yeşilbiberler doğranarak kavrulur. Sonra kuşbaşı doğranmış patlıcanlar tavaya alınarak birkaç dakika kavrulur.
Tavadaki malzemeler bir tepsiye alınır. Üzerine sarımsaklı yoğurt serilir.
Bunun üzerine ince doğranmış maydanozlar serpistirilir. Böylece servis yapılır.
Yanında pırlı ve bulgurlu pilavlar bulundurulmalıdır.