



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TABAĞI

Elif Korkmazel

2 adet küçük boy patlıcan
1 adet soğan
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
Humus için:
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 çay bardağı tahin
2 diş sarımsak
Zeytinyağı limonsuyu
Kimyon, tuz, kırmızı pul biber
Haydari için:
3 çorba kaşığı süzme yoğurt
3 dal dereotu
1 diş sarımsak
Domatesli peynir dilimi
1 domates
2 dilim taze kaşar peyniri

Közlenmiş patlıcanları, zeytinyağında kavrulmuş soğanla birlikte servis tabağına yerleştirin. Humus için haşlanmış nohut ve diğer malzemeleri mutfak robotunda çekin, sıkma torbasına aktarıp servis tabağına şekilli olarak sıkın. Aynı işlemi kıyılmış dereotu, ezilmiş sarımsak ve süzme yoğurt için de yapabilirsiniz. Domatesleri dilimleyin, arasına kaşar peyniri yerleştirip tabağa alın ve yeşilliklerle süsleyin. İsterseniz bir adet zeytinyağlı sarma da koyabilirsiniz tabağa.

Not: Ana yemeğe başlamadan önce herkes için böyle bir tabak hazırlamak farklı bir sunum olacaktır.