



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

YOĞURTLU PATLICAN SALATASI



4 Adet ekirdeksiz patlıcan
3 Diş sarımsak
1 Kase yoğurt
Yarım ay bardağı zeytinyağı
1 ay kaşığı kırmızı biber
1 Tatlı kaşığı tuz
Yarım limon suyu

- # Patlıcanlar bir kaç yerine bıçak sokmak suretiyle delinir.
- # Harlı fırında hiç bir katkı maddesi olmadan yumuşayana kadar pişirilir.
- # Fırından çıkar çıkmaz sıcak olarak soyulur.
- # Soğuk sudan geçirilir.
- # Patlıcanlar ince ince kıyıldıktan sonra kararmaması için üzerine limon suyu gezdirilir.
- # Yoğurt pürüzsüz hal alana kadar çırpılır, üzerine ezilmiş sarımsak konup karıştırılır.
- # Bu karışım patlıcanların üzerine dökülür.
- # Zeytinyağı gezdirilir, renkli görünmesi için en üste kırmızı pul biber serpilir.

Not: Arzu edilirse, patlıcanların arasına közlenmiş biber de konulabilir.