

Patlıcan Salatası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~90 kcal

Açılış 13/10

Közlenmiş patlıcan ile hazırlanan ferahlatıcı meze salatası.

Malzemeler

- 3 adet Patlıcan
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 3 dal Maydanoz

Yapılışı

1. Patlıcanları ocak üzerinde ve fırında kızletin, rengi kararmasıya bekletmeden soslayın.
2. Patlıcan patlıcan taktı bıçakları kiyim acı suyunu süzdürün.
3. Patlıcan sosu için zeytinyağı limon suyu ve tuzla çırpıp patlıcan tadına çıksın.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın parçalar dağılsın.
5. Servis tabağına alırsos parlakken sofraya çıkarın.

PÜF NOKTASI

Limon ve zeytinyağı ayrı kasede çırpıp emülsiyon haline getirip salataya döküm yapmak dağılımları dengeler.

SERVIS ÖNERİSİ

Ekmek ile meze olarak servis edin.