

Zahterli Köz Patlıcan Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~94 kcal

Açılış 13/10

Kilis usulü zahterli köz patlıcan salatası köz patlıcan zahter ve limonla buluşturarak keskin aromalı bir meze kurar.

Malzemeler

- 2 adet Köz patlıcan
- 1 tatlı kaşığı Zahter
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 diş Sarımsak

Yapılışı

1. Köz patlıcanı kuytu suyunu süzün.
2. Limon suyu, zeytinyağı sarımsak ve zahteri küçük kaptaki karıştırın.
3. Patlıcanla ezmeden harmanlayın.
4. Salatayı servis tabağına yayıp üzerine az zahter serpin.
5. Yaprakları son anda buluşturun ve bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanı süzerek kullanmak salatanın dibinde acı su birikmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ek zahter serperek soğuk servis edin.

Alerjenler

Susam