

# Urfa Usulü Kavrulmuş Patlıcan Salatası

Toplam 27 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Kolay ~104 kcal Açılış 3/10

Urfa usulü kavrulmuş patlıcan salatası köz patlıcan domates ve biberle kızılarak hem sıcak hem ılık yenebilen bir Güneydoğu salatasıdır.

## Malzemeler

- 3 adet Patlıcan
- 2 adet Domates
- 2 adet Yeşil biber
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 4 adet Lavaş

## Yapılışı

- Patlıcanları domatesleri ve yeşil biberleri közleyip kabuklarını soyun.
- Sebzeleri ince ince kıyıp fazla suyunu süzerek karıştırmak için alın.
- Zeytinyağı ve tuzu sebzelere yedirin, salatayı 10 dakika dinlendirin.
- Lavaşları kızdırma süresince 15-20 dakika kuru tavada yumuşatın.
- Kavrulmuş patlıcan salatasını lavaş eşliğinde ılık servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patlıcanları doğramak tavada ezilip püreleşmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına önce lavaşla ılık servis edin.

## Alerjenler

Gluten