Patlıcan salatası

6 kişilik

Malzemeler

1,5 kg	Patlıcan 21¾ su bardağı
72 g	Limon suyu 1½ adet
137 g	Zeytinyağı ¾ su bardağı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Patlıcanları közde ya da kısık ocak alevinde döndürerek közleyin; iyice yumuşasınlar.
2. Sıcakken saplarından tutup kabuklarını soyun. Sapları kesin, çekirdeği bol yerleri ayıklayın, eti çukur bir kaba alın.
3. Limon suyunu, zeytinyağını ve tuzu azar azar katın, arada tadın. Çatalla ezip püre yapın, soğumaya bırakın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü sitesi, Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı (PDF; kitapta yazar, yayıncı ve yıl yok)
tatname.com/tr/tarif/patlican-salatasi-sivas-asirlik