Malzemeler ; 4-5 kişi için

1,250 gr Patlıcan

Zeytinyağ

½ kahve fincanı Sirke

1 adet Limon

2 diş Sarımsak

Tuz

ÜSTÜNÜ SÜSLEMEK İÇİN

2 adet Domates

1 adet Salatalık

2 adet Yeşil Biber

10 sap Maydanoz

Yapılışı:

Patlıcanları kuvvetli bir ateşe (ocak ya da mangal) arada bir çevirerek, her tarafını iyice pişiriniz. Pişen patlıcanların kabuklarını soyarak içini alınız.

Patlıcan içlerini çatalla iyice ezerek, ince ay şeklinde doğranmış ve tuzla ovularak öldürülmüş Soğan, dövülmüş Sarımsak, Sirke, Zeytinyağ ile karıştırınız.

Bu karışımı servis tabağının ortasına koyarak, etrafına Domates, Salatalık, Yeşil Biber ve Maydanozla süsleyiniz.

Afiyet olsun......