

Yogurtlu Koz Salatasi

Malzemeler

2 Patlican

7 Koy Biberi

5 Kirmizi Biber

1 Kase Yogurt

1 Dis Sarimsak

Zeytinyagi

Tuz

Yapilisi

Patlicanlari ve biberleri kozleyin. Kabuklarini soyun. Butun malzemeleri kucuk dograyin. Kaseye alin. Uzerine cirpilmis sarimsakli yogurdu dokun. Tuzunu da atip karistirin. Servis tabagina aldiktan sonra uzerine zeytinyagi dokun.