



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BABAGANNUC

4 adet büyük boy patlıcan
1 adet orta boy domates
1 adet küçük yeşil biber
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı, çok ince doğranmış soğan
1 tutam kekik
Sos için:
1 çorba kaşığı un
2 çay bardağı diyet süt

Patlıcanları kömürde veya ocakta közleyin. Bıçağın ucunu sık sık içi su dolu bir kaba daldırıp temizleyerek patlıcanların kabuklarını dikkatlice soyun. Kabukların patlıcana bulaşmamasına özen gösterin. Çok ince dövülmüş sarımsak ve ince doğranmış soğan ile kekik karışımını patlıcanların üzerine sürün. Patlıcanların üstüne 3'er şerit halinde domates ve biber dilimlerini dönüşümlü olarak dizin. Bir teflon tavada süt ve un karışımını biraz koyulaşana dek yavaş yavaş pişirin. Patlıcanların üzerine çok ince bir tabaka bu karışımdan dökün. Patlıcanları önceden ısıtılmış 80 dereceli fırına sürün. Üzeri hafif sararana dek yaklaşık 5 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

