



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BRIYAM

4 orta boy patlıcan
5 orta boy patates
2 büyük soğan
5-6 adet yeşil biber
4 adet domates
4-5 diş sarımsak
200 gr margarin
Kekik
Tuz
Karabiber

Patlıcanları doğrayıp tuzlu suda bekletirken, patatesleri 1 parmak kalınlığında halka halka, soğanları ay şeklinde, biberleri de 1 parmak kalınlığında doğruyoruz. Domatesin 2 tanesini dilimlerden diğerlerini rendeleyip içine dövülmüş sarımsakları katıyoruz. Patlıcanların suyunu süzüp sıktıktan sonra fırın tepsimize dizmeye başlıyoruz. Patlıcanların üstüne patatesleri, onun üstüne soğanlarla biberleri diziyoruz. İçine sarımsağı, tuzunu ve karabiberini eklediğimiz domates rendesini tepsinin her yerine gelecek şekilde döküyoruz. En üste de domates dilimlerini dizip biraz kekik serpiştiriyoruz. Eritilmiş margarini tepsiye gezdiriyoruz. 180 derece ısıtılmış fırında 1 saat sebzeler iyice yumuşayınca kadar pişiriyoruz.