



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAKMA AYVAR

- 2 adet patlıcan
- 2 adet kapyra biber
- 2 diş sarımsak
- 1 adet küçük domates
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kahve fincanı zeytinyağı

Patlıcanlar, biberler, sarımsaklar ve domates ayrı ayrı alüminyum folyoya sarılır. Bir kaba konur ve 190 derece fırında 30-35 dakika pişirilir. Sonra kabukları soyulur, bir araya getirilir. Tuz ve zeytinyağı eklenir, blenderden püre olana kadar geçirilir.
