



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU PATLICAN KIZARTMASI

1 adet bostan patlıcan
2 adet domates
4-5 diş sarımsak
3 yemek kaşığı nişasta
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Patlıcanı alaca soyup dilimleyin. Dilimlediğiniz patlıcanları acılarının çıkması için tuzlu su içinde bekletin. Domatesleri küp küp doğrayın. Sarımsakları ince doğrayın. Patlıcanların her tarafını nişastaya bulayın, elinizle vurarak fazla nişastayı silkeleyin. Tavayı ocağa alıp ısıtın. Isınınca dibini kaplayacak kadar zeytinyağı koyup kızdırın.

Hazırladığınız patlıcanları ekleyip maşa yardımıyla çevirerek iki taraflarını da 3'er dakika kızartın. Kızarttığınız patlıcanları fazla yağlarını bırakmaları için havlu kağıt üzerine alın. Ayrı bir tavayı ocağa alıp ısıtın. Isınınca doğradığınız domatesleri, sarımsakları, tuz ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyip kapağını kapatın, 6-7 dakika pişirin. Patlıcanları tuz ile tatlandırın. Üzerlerine hazırladığınız domates sosunu döküp servis yapın.